

sale&pepe

SALEPEPE.IT
GENNAIO 2024 - € 4,50

TORTA DI PASTA FILLO
AL SALMONE
AFFUMICATO

pag. 40

**Torte salate
di festa**
Fillo, brisée e sfoglia
accolgono gli
ingredienti di stagione

**Pasta
e crostacei**
Un incontro che
rende chic tagliatelle,
paccheri & Co.

**Frutta secca
portafortuna**
Noci, mandorle,
datteri e fichi da
gustare a Capodanno

**Tartufi
di cioccolato**
Piccoli bonbon, uno
tira l'altro aspettando
mezzanotte

Posta italiana spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1,
comma 1, CNP Milano Roberto - Anno 37 - Mensile
Lussemburgo € 9,50 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa
Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese
€ 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca
€ 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50

stile Italia Edizioni



IN EDICOLA IL 22 DICEMBRE 2023

Giovanni Rana
RANA

**Non ci siamo mai seduti,
tranne che a tavola.**



Una sfoglia così liscia e sottile
che il ripieno si sente di più.

Nuovi Sfogliavelo. Ancora una volta, ancora più buoni.

In questa sequenza,
da sinistra a destra:
tarte di porri
al gorgonzola e noci
Pecan (pagina 40,
dal servizio Torte salate
chic); insalata di trota,
lenticchie e frutta
(pagina 31, dal servizio
del Cocktail party);
tartufi extra bitter
mandorlati (pagina 72,
dal servizio
Tartufi).



Sommario

gennaio

7 Storie di cucina

Sua maestà il risotto

Morbido e godurioso, tradizionale o chic, è stato ed è tutt'ora la passione di chef e case reali

10 Tema del mese

Frutta secca

Simbolo di prosperità e rinascita non può mancare sulla tavola che festeggia il nuovo anno

22 Living

Cocktail party

Aperitivo e cena si fondono in un Capodanno easy-chic da gustare sorseggiando originali drink

36 Passioni

Torte salate chic

Ricche e saporite, se preparate in modo elegante sono perfette per antipasti e aperitivi

47 Enoteca

Vini delle feste

Tra i protagonisti di pranzi e cenoni svettano i vini: scegliete i più giusti per ogni portata

54 Tendenze

Pasta e crostacei

I primi dove i gentili crostacei si sposano a sorpresa con ingredienti invernali: cotechino, speck e funghi

64 La dolce vita

Tartufi

Irresistibili bonbon con una base di cioccolato fondente o al latte, insolite farciture, coperture d'effetto

74 Scelti da Sale&Pepe

Ostriche all'italiana

Nel Golfo di La Spezia, Paolo Varrella alleva i pregiati molluschi ed è seguito da molti colleghi

78 Ricetta gourmet

Pizza sette sfoglie

È il dolce tradizionale di Cerignola, in Puglia, preparato e gustato per tutte le feste

86 Bontà di stagione

Maiale dal mondo

Dai flamequin spagnoli al filetto marinato giapponese, dai fagottini al kimchi coreani alle costine all'aceto americane

96 Tecniche

Cavatelli & Co.

Paste a base di sola farina di semola e acqua: ecco come farle in casa e condirle con sughi sfiziosi

100 Tappe del gusto

Cardo gobbo

Itinerario nel Monferrato dove, con cure e maestria, viene coltivato questo ortaggio assai speciale

105 Lombardia Style

Merende, assaggi e tipicità

A caccia di sapori genuini e tesori artistici nelle 12 province lombarde

RUBRICHE

33 Made in Italy

Mostarda di Cremona

Conoscere e gustare le eccellenze

44 Utile e dilettevole

Secchiello del ghiaccio

Storie di oggetti in cucina

85 In cerca di nuovo

Mode e manie

Decor, design e dintorni





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

VITTORIO CASTELLANI
ANCHE NOTO COME CHEF KUMALÉ, È UN GIORNALISTA E SCRITTORE TORINESE, ESPERTO DI CUCINA ETNICA. NEL SERVIZIO **MAIALE DAL MONDO** SPIEGA QUALE RUOLO RIVESTA QUESTO GHIOTTO ANIMALE NELLE DIVERSE CULTURE E PERCHÉ SIA CONSIDERATO UN INGREDIENTE DI FESTA PORTAFORTUNA (PAGINA 86).

PAOLO VARRELLA
APPASSIONATO MITILICOLTORE SPEZZINO, HA RIPORTATO IN LIGURIA L'ALLEVAMENTO DELLE OSTRICHE. BUONE, SALUTARI E DISPONIBILI TUTTO L'ANNO, IMPREZIOSISCONO INGREDIENTI VERACI COME GLI SPAGHETTONI. A PAGINA 74 SVELA I SEGRETI DELLE OSTRICHE ALL'ITALIANA.

RICCARDO LAGORIO
GIORNALISTA BRESCIANO E GRANDE CONOSCITORE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI ITALIANI, CI GUIDA ALLA SCOPERTA DI UNA PRELIBATEZZA DI STAGIONE: IL CARDO GOBBO COLTIVATO DA SEMPRE IN MONFERRATO ARTIGIANALMENTE E SENZA PRODOTTI CHIMICI (A PAGINA 100).

indice delle ricette

GENNAIO 2024

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Bignè glassati al prosciutto	45
Cassata con la crescenza	34
Insalata di trota, lenticchie e frutta	31
Ostriche in rosso	76
Quiche al radicchio, crema di zola e noci	20
Quiche di broccoli e fontina alla salvia	43
Sfogliata al camembert con carciofi	43
Tarte di porri al gorgonzola e noci pecan	40
Tarte tatin di scalogni, pancetta, mascarpone e timo	25
Tatin di cipollotti rossi caramellati al vino	40
Terrina di salmone e barbabietola	30
Torta al salmone affumicato	40

Primi e piatti unici

Capunti	97
Capunti al sugo di scorfano	98
Cavatelli	97
Cavatelli allo spumante con verdure	98
Maccheroni neri al ferretto con granchi blu	62
Malloreddus	97
Malloreddus con carciofi e pomodorini	98
Mezzi paccheri alla carbonara con scampi e speck	61
Pappardelle con gamberi e cotechino croccante	58
Reginette al ragù di frutta secca	20
Riso di Capodanno	26
Risotto al limone e lime, gamberi e burro al wasabi	83
Risotto al Moscato con cardi	104
Risotto al topinambur con formaggio di capra	84
Risotto in rosso, cotechino e tartufo nero	82
Risotto integrale alle cime di rapa e stracciatella affumicata	84
Risotto Regina Vittoria	

di Enrico Derflinger	8
Spaghetti alla chitarra con astice e bisque	62
Spaghettoni con salsa di ostriche	77
Tagliatelle ricce con aragosta e crumble ai funghi	62

Secondi

Costine di maiale marinate all'aceto con salsa	90
Fagottini di maiali e kimchi	94
Filetto di maiale marinato	94
Flamequin di Cordoba	92
Lonza arrostita	94
Polpette di maiale e albicocche secche	30
Sacocia ai cardi	104
Stufato di maiale alle prugne	88
Tajine di anatra allo zafferano con i fichi	18

Contorni, verdure, salse e confetture

Cardi gratinati al Bra e prosciutto di Cuneo	104
Insalata di agrumi, datteri e melagrana alla cannella	20

Dessert e bevande

Margarita speziato	24
Paloma analcolico	24
Panna cotta al cioccolato e arance caramellate	31
Pizza sette sfoglie	80
Salamini di fichi, datteri e albicocche al pistacchio	18
Quadrotti al limone	31
Tartufi alla birra in polvere di pistacchi	73
Tartufi bianchi ai lamponi e pepe rosa	69
Tartufi extra bitter mandorlati	72
Tartufi fondenti alle spezie	72
Tartufi glacé con scorzette candite	72
Tartufi tartarugati con albicocche secche al Rum	73
Zelten	18



**"DA LUNEDÌ A DOMENICA
NE SENTI DI TUTTI I COLORI?
NO PROBLEM,
CI PENSIAMO NOI!"**

**RTL
102.5**

W L'ITALIA

**ANGELO BAIGUINI, FEDERICA GENTILE,
CHARLIE GNOCCI, CAROLINA REY,
LUCA VISCARDI**

ORE 11.00

i MASTRI
VERNACOLI

Dai maestri
della tradizione
trentina



Mastri Vernacoli di Cavit è la linea di vini DOC espressione della ricchezza vinicola trentina. Come il **Müller Thurgau**, un vino dal profumo leggermente aromatico, con note speziate di salvia e floreali di sambuco. Un gusto fresco, che ben si abbina a pesce e carni bianche, ideale anche come aperitivo.

Bevi responsabilmente

CANTINA  VITICOLTORI
CAVIT
TRENTO



www.cavit.it

SCOPRI COME
COLTIVIAMO
LA SOSTENIBILITÀ





Nel 1903 Auguste Escoffier, uno dei più famosi cuochi francesi, pubblica la *Guide Culinaire* e inserisce tre ricette di risotto di cui la principale è il *Rizotto all'Italienne*, seguono quello alla *Milanaise*, considerato una variante del primo, e quello alla *Piémontaise*. Le ricette pubblicate purtroppo contenevano errori di esecuzione, ma la loro presenza nella guida contribuì a rendere famosa la preparazione nell'Olimpo gastronomico mondiale. Oggi il risotto è un piatto interpretato da chef di tutto il mondo, ma rimane un dato di fatto: per farlo a regola d'arte ci vogliono maestria e cura, perché alla fine della cottura gli ingredienti devono essere in armonia tra loro. Per la sua bontà, in Italia e all'estero, è stato e continua a essere apprezzato anche dai palati reali; a partire dai Savoia che prediligevano quello alla piemontese, pur non disdegnando la versione milanese, come citava Escoffier. Ma che differenza c'è? Questione di cottura del riso, bollito in un fondo o in un brodo di carne (alla piemontese) e poi mantecato, oppure tirato mestolo dopo mestolo con il brodo (alla milanese) come si fa oggi. In ogni caso, ai Savoia il risotto piaceva tanto e oltre che in battute di caccia, scampagnate e a Carnevale, compariva anche nei pranzi ufficiali, dove

magari, seguendo i dettami dell'allora Capo cucina Edouard Hèlouis, già cuoco di Re Luigi Filippo I di Francia, veniva servito come accompagnamento. Ma era soprattutto nei ricevimenti danzanti che aveva il suo posto d'onore: a mezzanotte, alla piemontese, con i tartufi bianchi. Moda, quella di servire il piatto alle ore 24, in voga alla corte Sabauda già dal '700, ma che presto si diffuse altrove diventando un must della mondanità. A Milano divennero celebri i "risotti *masquè*", ossia mascherati, che si tenevano presso la Società degli Artisti. Poi arrivarono quelli del Teatro

alla Scala, nei retro palchi e presso locali famosi come Savini o Biffi. Oggi il risotto è uno dei piatti preferiti di casa Windsor: condito con funghi porcini e agnello, è entrato addirittura nel menu per l'incoronazione di Re Carlo III. Una passione nata grazie alla Regina Elisabetta e a Enrico Derflinger, uno dei migliori cuochi al mondo, il primo e unico italiano a dirigere per tre anni le cucine della Casa Reale inglese. Nel 1989, per una cena di Stato, Derflinger pensò di dare un tocco italiano e lombardo al menu

inventando un risotto con gamberi, bisque, tartufi e tanto burro e parmigiano da creare un accostamento inconsueto. "A metà cena la Regina", racconta lo chef, "venne a complimentarsi dicendomi di aver mangiato il risotto più buono in assoluto e mi volle ricompensare. Chiesi la pentola con cui l'avevo cucinato: un tegame di rame di fine ottocento appartenuto alla Regina Vittoria". Bontà e fortuna, questo trasmettono i chicchi, d'altra parte, perché lanciarli alle spose se non fossero beneauguranti? E perché non ripristinare l'usanza di gustarlo a mezzanotte visto l'incedere di Capodanno?

Durante il regno di Vittorio Emanuele III, l'allora cuoco della famiglia reale, Amedeo Pettini, cuoceva il riso nel brodo e lo condivideva ancora morbido con "burro, cacio raspato di Parma o Lodi, foglie di fontina d'Aosta, spezie pestate", poi lo metteva nella zuppiera, coprendolo prima con della fonduta, poi con sugo d'arrosto e infine una pioggia di tartufi. Opulento, benaugurante, buonissimo risotto.

Sua maestà il risotto

MORBIDO E GODURIOSO, TRADIZIONALE O CHIC, È STATO ED È TUTT'ORA LA PASSIONE DI CHEF E CASE REALI

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Elena Tettamanzi

RISOTTO REGINA VITTORIA DI ENRICO DERFLINGHER

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

350 g di riso Carnaroli – 12 gamberi rossi di Mazara del Vallo + qualcuno per guarnire a crudo – 40 g parmigiano reggiano Dop 24 mesi – 1 cipolla dorata – 1 cucchiaio di foglie di maggiorana + qualcuna per guarnire – 1 cucchiaio di foglie di timo – 300 ml di spumante Franciacorta – 500 ml di brodo vegetale – un piccolo tartufo nero – 35 g di burro di malga – olio extravergine d'oliva
per la bisque 1 carota – 1 costa di sedano – 1 cipolla – 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro – 1 foglia di alloro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Preparate la bisque. Pulite i gamberi, eliminando il filetto nero e staccando teste e carapaci. Lavate carota, sedano e cipolla, tagliateli a pezzetti e soffriggeteli con un po' d'olio e l'alloro spezzettato. Aggiungete le teste dei gamberi e il concentrato e rosolate per 2 minuti a fuoco vivace mescolando ogni tanto. Unite una presa di sale e 500 ml di acqua, portate

a bollore e proseguite la cottura per 15 minuti. Filtrate la bisque con un colino a maglie strette schiacciando bene, soprattutto le teste di gambero, con il dorso di un cucchiaio per estrarre i succhi.

2 Preparate il risotto. Tagliate i 12 gamberi a tocchetti. Scaldate il brodo. Pulite la cipolla, tritatela e fatela appassire dolcemente in una pentola con un po' d'olio e 20 g di burro. Aggiungete il riso e tostato nel condimento per 30 secondi. Sfumatelo con 200 ml di vino e, quando sarà evaporato, unite un mestolino di bisque e 1 mestolino di brodo caldo. Lasciateli asciugare, unite 2 terzi dei gamberi a tocchetti e portate il risotto a cottura (circa 15 minuti) aggiungendo 1 mestolino di bisque e 1 di brodo ogni volta che si asciugano; sempre mescolando. Poco prima di spegnere il fuoco, incorporate i gamberi a tocchetti rimasti. Fuori dal fuoco, mantecate con il burro e il vino restanti, il parmigiano e le erbe.

3 Impiattate il risotto e completate con i gamberi di guarnizione anch'essi ridotti a tocchetti, il tartufo tagliato a fettine con una mandolina e qualche fogliolina di maggiorana.



Un piatto da premio
Con il risotto Regina Vittoria, Enrico Derflingher ha vinto il titolo di Miglior Cuoco d'Italia, d'Europa e del Mondo. Lo ha cucinato alle Olimpiadi di Pechino e di Londra, ai Mondiali di Calcio in Sudafrica e in occasione del matrimonio del Principe William.

Da un sapere antico



Un sapore senza tempo

Da 250 anni solo latte, caglio e sale. Una tecnologia morbida. Un'arte casearia storica. Tre stagionature: Fresco, Mezzano e Stagionato. Un gusto genuino, pulito e armonico. E secoli di una tradizione che nelle zone di produzione - il Friuli Venezia Giulia e il Veneto orientale - garantisce il rispetto della terra, degli animali e delle persone. Ecco il Montasio. Un'eccellenza che migliora nel tempo. Un patrimonio custodito e tramandato di generazione in generazione, da casaro a casaro, di tavola in tavola.





FRUTTA SECCA

SECONDO LA CULTURA CHE
LEGA I POPOLI DEL
MEDITERRANEO, SIMBOLEGGIA
LA FORTUNA,
LA PROSPERITÀ E LA RINASCITA.
NON A CASO È IL CIBO
PREDILETTO PER INGRAZIARSI
IL NUOVO ANNO E NON PUÒ
MANCARE SULLE TAVOLE
DI FESTA. IN QUESTE PAGINE
LA OMAGGIAMO
RENDENDOLA PROTAGONISTA
DI PRELIBATEZZE ORA
TRADIZIONALI, ORA CREATIVE

a cura di Cristiana Cassé, testi di Carlo Cambi,
ricette di Alessandra Avallone,
foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini

Alzatine Etsy,
decori e luci
CasaShop.
Indirizzi
a pagina 130

Parafrasando Archimede si potrebbe dire: datemi una mandorla e vi spiegherò l'universo. Nel cesto dello "spassatiempo", che fino all'Epifania compare in tavola stracolmo di frutta secca a Napoli e dintorni per accompagnare la chiacchiera e la tombola post-prandiale, c'è un trattato antropologico. Due sono i cardini: la noce e la mandorla; due gli architravi: il fico e il dattero. Si aggiunge la frutta disidratata a ricordo della bella stagione e auspicio di rinascita. La mensa delle feste è scandita dal nutrimento che serve a costruire il futuro. Ecco perché la frutta secca!

La noce era per i romani il frutto della potenza e, prima dei nuziali, le case dei maschi venivano invase di noci a ricordo di Caria (da cui le Cariatidi), l'amata di Dioniso. La noce dà forza vitale e ha confidenza con l'eterno come il suo albero, che se ne sta isolato e maestoso a segnare il confine tra i mondi dei vivi e dei morti. Fra Galdino, ne *I promessi Sposi*, narra il miracolo del noce a ricordare che l'ingratitude non dà frutto e se ne va questuando noci come decima di sostentamento. Sotto il noce di Benevento si diceva si dessero convivio le streghe evocando i riti di Iside e Diana, fin quando Papa Pasquale (nomen omen) nell'XII secolo non lo fece abbattere. La noce è stata la carne dei poveri per mill'anni, oltre a essere la protagonista, insieme con i fichi secchi e le nocciole, della *secunda mensa*: il pasto di mezzo dei romani e dei greci, quando si soleva cambiare le tavole o le tovaglie per seguitare il banchetto.

Da Carlo Magno a tutto il '700 la frutta secca era irrinunciabile e incarnava uno dei rari punti di contatto tra la cucina dei signori e il desco dei disgraziati. Non a caso, uno dei dolci medievali più diffusi, come ci ricorda il trecentesco *Libro de la cocina* (di anonimo toscano) era il Nucato: "Togli mele bullito e schiumato, con le noci un poco peste e spezie cotte insieme: bagnati la palma de la mano coll'acqua et estendilo: lassa freddare e dà a mangiare. E puoi ponere mandole avellane in

luogo di noci." Appunto la mandorla! È il frutto della vita. Lo era per i greci, e lo è soprattutto per la cristianità che le assegna un valore quasi taumaturgico: dura fuori, dolce e morbida all'interno, è la conquista della rivelazione. Ha forma d'uovo e perciò è simbolo di vita e nasce dall'albero che è il primo a fiorire e dunque nunzio di resurrezione. Portarla in tavola in qualsiasi foggia è augurio di nuova vita. Nei conventi la mandorla è l'ingrediente principe dei dolci: basta pensare alla frutta Martorana o al ricciarellino senese per darle spessore simbolico-gastronomico. Che viene elevato a emblema della sacralità con la mandorla mistica: racchiude sovente la figura della Madonna. È simbolo dell'*Ichthys* (l'acronimo di Cristo) quando è disegnata in orizzontale, è l'utero primordiale (la mandorla come emblema della Grande Madre) se disegnata in verticale componendola con l'intersezione di due semicerchi.

Ma ecco i fichi, frutto dell'albero biblico. Da freschi sono inno alla fecondità (come la melagrana, come tutti i frutti "multipli"), al punto che le coppie sterili in campagna ponevano sotto i cuscini foglie di fico. Mentre per Platone erano i frutti dell'intelletto e da secchi rappresentavano l'inno all'abbondanza. I Romani, che elessero il fico a pianta sacra, furono i primi a farcirli di mandorle e altra frutta candita e, ancora oggi, consumarli per l'anno nuovo vuol dire augurarsi prosperità.

I datteri sono omologhi al fico. Nel Corano sono il nutrimento della Madonna appena ha partorito (anche per i musulmani Maria è una figura centrale). Per gli ebrei sono un frutto sacro e hanno una festa, il *Tu BiShvat*, che è il compleanno degli alberi: di fatto il capodanno ebraico, che cade alla fine di gennaio. In quell'occasione si mangiano i sette frutti degli alberi: fichi, olive, datteri, melograni, orzo, grano e uva. Amatissimi dai romani che ornavano le loro ville con le palme da dattero, questi frutti, che sfamano e ornano il Medio Oriente, sono un ponte tra le civiltà. Un modo per imbandire la tavola della pace e della speranza quando arriva l'anno nuovo.

Carlo Cambi,
giornalista esperto di enogastronomia

Piatti e posata
Cup&co, decoro
(sottobicchiere)
CasaShop.
Indirizzi
a pagina 130





Alzatina Art
from Italy.
Nella pagina
accanto, piatto
e posate Cup&co,
vassoio Etsy,
tovagliolo Linum.
Indirizzi
a pagina 130



TAJINE DI ANATRA ALLO ZAFFERANO
CON I FICHI

pag. 18



INSALATA DI AGRUMI, DATTERI E MELAGRANA
ALLA CANNELLA

pag. 20

QUICHE AL RADICCHIO, CREMA
DI ZOLA E NOCI

pag. 20

Piatti Cup&co.
Nella pagina
accanto, piatti
e bicchiere
Cup&co, camicia
e foulard Prada.
Indirizzi
a pagina 130





INTERVISTA

Il Mediterraneo, un mare di dolcezza

FILOSOFO, ANTROPOLOGO DELL'EDUCAZIONE ALL'UNIVERSITÀ DI MACERATA RAFFAELE TUMINO È UN APPASSIONATO GASTRONOMO, DI ORIGINE SICILIANA, CULTORE DEI RITI MEDITERRANEI. **VI È QUALCOSA DI SACRALE NELLA FRUTTA SECCA...** C'È LA CONSAPEVOLEZZA CHE QUEI FRUTTI SONO UNA RISERVA DI NUTRIMENTO, CUSTODITA DA UNA STRUTTURA RESISTENTE, CHE REGALA DOLCEZZE E VITA UNA VOLTA APERTA. STA IN QUESTO L'ORIGINE DELLA "SACRALITÀ". SI PENSI ALLA MANDORLA. IN SICILIA CE NE SONO QUATTRO DIVERSE CULTIVAR, UNA SOLO PER CONFETTI. LE SUORE HANNO CREATO DEI DOLCI CON LE MANDORLE, COME LE MINNE DI SANT'AGATA, IN RENDIMENTO DI GRAZIA. **E L'INFLUSSO ARABO SI SENTE?** È FORTISSIMO. LA STESSA FRUTTA CANDITA, IL PISTACCHIO, LA GIUGGIULENA (UN DOLCE), SONO UNA TESTIMONIANZA ARABA. E CI SONO ABITUDINI OGGI QUASI PERDUTE: LE FAVE DI CARRUBO, PER ESEMPIO, DAVANO ENERGIA E CON I DECOTTI CI SI CURAVA. LO STESSO VALE PER IL FICO D'INDIA. STARE AL CENTRO DEL MEDITERRANEO A NOI È SERVITO.

TEMA DEL MESE FRUTTA SECCA

SALAMINI DI FICHI, DATTERI E ALBICOCCHIE AL PISTACCHIO

FACILISSIMA
PER 8 PERSONE (2 SALAMINI)
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
620 CAL/PORZIONE

340 g di fichi secchi – 110 g di datteri secchi con il nocciolo – 110 g di albicocche secche denocciolate – 80 g di pistacchi spellati – 1 presa di cannella in polvere – 2 cucchiaini di Moscato per accompagnare 4 filoncini di pane all'uvetta – 400 g di salumi (rigatino, culatello) – 400 g di formaggi a crosta muffata e pasta morbida più o meno stagionati (noi abbiamo utilizzato i francesi Brillat Savarin e Pont-l'Évêque, ma sono indicati anche Brie, Taleggio e robiole mature)

- 1 Spezzettate i fichi e tritateli nel mixer con il vino fino a ottenere una pasta. Denocciolate i datteri e riduceteli a dadini. Spezzettate anche le albicocche.
- 2 Trasferite la pasta e i frutti preparati in una ciotola, unite i pistacchi interi e la cannella e impastate il tutto.
- 3 Formate 2 salamini, avvolgeteli con la pellicola e metteteli in frigo per 2-3 ore. Serviteli a fette spesse con il pane all'uvetta, i salumi e i formaggi.

TAJINE DI ANATRA ALLO ZAFFERANO CON I FICHI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

1 anatra di 1,5 kg tagliata a pezzetti – 12 fichi secchi – 12 patate novelle – 12 scalogni – 2 bustine di zafferano – 1 cucchiaino di miele – 1 stecca di cannella – 1 cucchiaino raso di zenzero in polvere – sale – pepe

- 1 Rosolate l'anatra in una casseruola dal fondo spesso, senza aggiungere grassi, fino a doratura; salate e pepate.
- 2 Unite gli scalogni sbucciati e i fichi secchi (entrambi interi), spolverizzate con lo zenzero e aggiungete la stecca di cannella. Bagnate con 2 mestoli di acqua calda in cui avrete sciolto lo zafferano e proseguite la cottura coperto, a fuoco dolce, per 1 ora.
- 3 Sbucciate le patate, unitele nella casseruola mescolandole con il fondo di cottura, aggiungete il miele a filo e cuocete coperto per altri 30 minuti. Se vi piace, potete accompagnare con riso Basmati lessato.

ZELTEN

MEDIA
PER 10 PERSONE (2 ZELTEN)
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

per il pane 250 g di farina 0 – 12 g di lievito di birra fresco – 1 cucchiaino di semi di anice – 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
per la farcitura 350 g di fichi secchi – 250 g di uvetta – 120 g frutta secca mista sgusciata e spellata (noci, nocciole) – 100 g di pinoli – 100 g di mandorle spellate – 30 g di cedro candito – 30 g di arancia candita – 30 g di ciliegie candite + quelle per guarnire – la scorza grattugiata di 1 arancia non trattata – 70 ml di miele + quello per guarnire – 1 cucchiaino di cannella in polvere – 2 prese di chiodi di garofano in polvere – 2 prese di noce moscata – 1/2 dl di vino bianco – 3 cucchiaini di Rum

- 1 Preparate il pane. Impastate la farina con il lievito sbriciolato, l'olio e 2 dl di acqua tiepida. Incorporate i semi di anice, formate un panetto e mettetelo in un'ampia ciotola protetta con un telo umido: lasciate lievitare fino al raddoppio del volume (1 ora circa).
- 2 Intanto, preparate la farcitura. Spezzettate i fichi, il cedro, l'arancia e le ciliegie e riuniteli in una ciotola con l'uvetta, i pinoli, la frutta secca mista, il miele, la scorza d'arancia, tutte le spezie, il vino e il Rum. Mescolate e lasciate riposare mentre lievita il pane.
- 3 Sgonfiate l'impasto con le mani e incorporate la farcitura preparata lavorando energicamente. Dividete il composto circa a metà e formate 2 zelten su una teglia foderata con carta da forno: uno a ciambella e l'altro a disco (due tra le forme in cui viene preparato nel Sud-Tirolo, ma può essere anche quadrato o a cuore). Distribuitevi sopra le mandorle intere e un po' di ciliegie tagliate a metà. Spennellate con miele e fate lievitare per 1 ora, quindi infornate a 170° per 45 minuti. Spennellate gli zelten ancora caldi con altro miele e lasciate raffreddare.



Vassoi Etsy,
bicchieri
Art from Italy.
Indirizzi
a pagina 130

ZELTEN



INTERVISTA

TEMA DEL MESE FRUTTA SECCA

I frutti magici raccontati da una "strega"

MARIALAURA ROSATI, DERMATOLOGA, SCRITTRICE GIÀ CANDIDATA AL CAMPIELLO, STUDIOSA DI MAGIA E STREGA DICHIARATA, ILLUSTRA UN APPETITOSO SABBA NEL SUO RICETTE PER STREGHE PERFETTE, FUTURA EDIZIONI.

QUAL È IL FRUTTO DELLE STREGHE?

TUTTA LA FRUTTA SECCA VA BENE PER NOI! CI LEGA ALLA SAPIENZA DRUIDICA: IL FRUTTO PER ECCELLENZA È LA NOCE, DENSISIMA DI SIGNIFICATI. PER ESEMPIO, LA NOTTE DI SAN GIOVANNI VA RACCOLTA PER FARE IL NOCINO, LIQUORE PREFERITO DALLE STREGHE. IL RIMANDO A DIONISO È EVIDENTE. SI NARRA CHE LE STREGHE SI RITROVASSERO ATTORNO AL NOCE DI BENEVENTO... NON È VERO: SONO STATI GLI INQUISITORI A COSTRUIRE QUESTA FAVOLA.

DOVE RISIEDE IL VALORE MAGICO?

IN TRE RAGIONI: LA FRUTTA SECCA È UNO SCRIGNO, VIENE DAI BOSCHI ED È "MAGICAMENTE" NUTRIENTE. LA NOCE, NELLA MEDICINA COMPARATIVA RINASCIMENTALE, SI PENSAVA FACESSE BENE AL CERVELLO PERCHÉ ASSOMIGLIA AL CERVELLO, COSÌ COME I FAGIOLI AI RENI. OGGI SAPPIAMO CHE È VERO.

DA DERMATOLOGA, GLI OLI ESSENZIALI FANNO BENE?

SÌ, SE ASSUNTI MANGIANDO FRUTTA SECCA. SULLA PELLE INVECE VANNO UTILIZZATI CON CAUTELA: POSSONO IRRITARE.

INSALATA DI AGRUMI, DATTERI E MELAGRANA ALLA CANNELLA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
100 CAL/PORZIONE

2 pompelmi rosa non trattati – 4 arance non trattate – 1 melagrana – 8 grossi datteri secchi Medjoul con il nocciolo – 1 cucchiaino di succo di limone – 1-2 prese di cannella in polvere – qualche rametto di menta – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate gli agrumi. Prelevate la scorza di 1/2 pompelmo e di 1 arancia e scottatele per 3 minuti in acqua bollente. Scolatele e tagliatele a julienne. Snocciolate i datteri e tagliateli a julienne.

2 Sbucciate al vivo tutti gli agrumi (lavorate su una ciotola in modo da raccogliere i succhi). Tagliateli a rondelle e divideteli in mezzelune. Salatele leggermente e sistematele in una ciotola bassa e larga alternandole ai datteri. Spolverizzate con un po' di cannella e la julienne di scorze.

3 Sgranate la melagrana e aggiungetela all'insalata, tranne 2 cucchiaini che schiacterete con lo schiacciapastate per ottenere il succo. Emulsionatelo con il succo raccolto dagli agrumi, il succo di limone, 3 cucchiaini d'olio e una presa di sale. Condite l'insalata con la citronnette e guarnite con qualche foglia di menta.

QUICHE AL RADICCHIO, CREMA DI ZOLA E NOCI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

per la pasta brisée 200 g di farina – 60 g di gherigli di noci – 20 g di gherigli di noci di Pecan – 150 g di burro – sale

per il ripieno 3 cespi di radicchio rosso di Verona – 200 g di gorgonzola dolce – 80 g di gorgonzola piccante – 2 dl di panna fresca – 3 uova piccole – i gherigli di 10 noci – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate la pasta. Mettete nel mixer la farina, le noci tritate finemente, il burro freddo a dadini e 2 prese di sale: frullate fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungete le noci Pecan tritate grossolanamente e 4 cucchiaini di acqua ben fredda: frullate brevemente. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per 1 ora.

2 Nel frattempo, preparate il ripieno. Pulite il radicchio, lavatelo, tagliatelo a striscioline e saltatelo in padella brevemente con un po' d'olio, sale e pepe. Frullate il gorgonzola dolce con le uova e poi unite la panna mescolando.
3 Stendete la pasta e disponetela in uno stampo da crostata di 23-24 cm di diametro con il fondo amovibile, in modo da ricoprire il fondo e i bordi. Bucherellatela con una forchetta ed eliminate quella in eccesso con le forbici. Riempite con il radicchio, coprite con la crema al gorgonzola e distribuite sulla superficie il gorgonzola piccante a scaglie e le noci in parte spezzettate, in parte intere. Cuocete in forno caldo a 180°, nella parte bassa, per 1 ora circa. Servite la quiche calda o tiepida.

REGINETTE AL RAGÙ DI FRUTTA SECCA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

320 g di reginette secche – 120 g di topinambur – 120 g di sedano di Verona – 1 carota grande – 50 g di pancetta a fettine – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 1 dl di panna fresca – 40 g di nocciole sgusciate non spellate – 30 g di mandorle sgusciate non spellate – 20 g di pistacchi spellati – 4 scalogni – 1 cipollotto – 6 foglie di salvia – 1 dl di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tritate grossolanamente la pancetta con la salvia. Sbucciate e tritate gli scalogni e il cipollotto. Pulite, lavate e riducete a dadini la carota, il sedano di Verona e i topinambur. Tostate in un padellino le nocciole e le mandorle senza aggiungere grassi; poi spezzettatele. A parte, sminuzzate i pistacchi.

2 Soffriggete il trito di pancetta e salvia con poco olio. Unite scalogni, cipollotto e la dadolata di verdure e salate: cuocete per 10 minuti bagnando via via con qualche cucchiaino di brodo. Unite la panna, le nocciole e le mandorle, regolate di sale, pepate e togliete dal fuoco.

3 Lessate le reginette in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente senza sgocciolarle troppo e saltatele brevemente nella padella con il condimento. Servite e completate con il grana e i pistacchi.

LA TRADIZIONE SORPRENDE



**RINNOVA I PIATTI DELLE FESTE
CON L'ALTA QUALITÀ DELLO ZAMPONE
E DEL COTECHINO MODENA IGP**



**ZAMPONE E COTECHINO
MODENA IGP**

Queste specialità della nostra tradizione gastronomica sono realizzate secondo l'antica ricetta, eppure sono anche al passo con i tempi. Lo sapevi? Zampone e Cotechino Modena IGP sono infatti ricchi di proteine nobili e contengono per ogni 100 grammi circa 250 calorie. Hanno meno grassi e sodio rispetto al passato, ma con il gusto pieno e ricco di una volta. Oltre al sempre valido abbinamento con le lenticchie, Zampone e Cotechino Modena possono essere proposti anche in versioni più innovative. Per esempio su fettine di mela scottate al forno, oppure a dadini nei vol au vent. La qualità è garantita dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP. Scopri tutte le ricette su modenaigp.it e sul nostro profilo Instagram. Cerca Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP.

**CERCA
I DUE
MARCHI**

IGP - Indicazione Geografica Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea, che garantisce:

- Il rispetto dell'antica ricetta tradizionale (la stessa dal 1511) e del legame con il territorio d'origine.
- L'utilizzo di carni di alta qualità.
- Il costante controllo della produzione, che deve avvenire nella zona tradizionale di elaborazione indicata nel Disciplinare.
- La presenza di precise caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

www.delimeat.eu

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



**CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA**

**L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ**

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



Cocktail party



APERITIVO E CENA SI FONDONO
IN UN CAPODANNO EASY-CHIC.
DA GUSTARE A BUFFET SORSEGGIANDO
ORIGINALI DRINK (INEBRIANTI E NON)

testo e cura di Cristiana Cassé, ricette di Antonella Pavanello,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Ambra Poli

Piattino dolce,
piatto piano, piatto
da portata ovale
con decoro oro
e tumbler alti con
bordo oro Maisons
du Monde, calici
con bordo oro
Bitossi Home,
posate in acciaio
satinato oro Pinti
Inox, tagliere
in marmo
Marmolove.
Indirizzi
a pagina 130



PALOMA
ANALCOLICO

PALOMA ANALCOLICO

Miscelate 360 ml di succo di pompelmo rosa con 180 ml di succo di lime e, se vi piace, dolcificate con miele o sciroppo di agave. Infine unite e 540 ml di acqua tonica e versate in 6 bicchieri con qualche cubetto di ghiaccio. Decorate con fettine di lime, ciuffetti di menta e mirtilli.

MARGARITA SPEZIATO

Miscelate 480 ml di succo di melagrana, 360 ml di succo di mandarino, 360 ml di tequila, 180 ml di liquore all'arancia, 6 cucchiaini di miele (facoltativo), 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 2 prese di cannella e 2 prese di zenzero in polvere, 1 pizzico di peperoncino in polvere e 6 cubetti di ghiaccio. Versate in 6 bicchieri e colmate con Ginger beer. Guarnite con stecche di cannella, rosmarino e chicchi di melagrana.



MARGARITA SPEZIATO



TARTE TATIN DI SCALOGNI, PANCETTA, MASCARPONE E TIMO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA
610 CAL/PORZIONE

2 rotoli di pasta sfoglia da 230 g ognuna
– **800 g di scalogni grossi** – **200 g di**
pancetta affumicata tagliata a bastoncini
– **150 g di mascarpone** – **110 g di zucchero**
– **1 mazzetto di timo** – **olio extravergine**
d'oliva – **sale** – **pepe**

1 Sbucciate gli scalogni e rosolateli in padella con 1/2 dl di olio a fuoco molto dolce per 15 minuti. Conditeli con sale, pepe e qualche fogliolina di timo, trasferiteli in una ciotola e teneteli da parte. Nella stessa padella, soffriggete la pancetta a fiamma moderata per 5-6 minuti finché risulterà croccante; rasferitela nella ciotola con gli scalogni e mescolate.

2 Coprite uniformemente il fondo di una teglia di 24 cm di diametro con lo zucchero e ponete su fuoco dolce finché si sarà formato un caramello ambrato: per distribuirlo, non mescolate, eventualmente muovete la teglia. Fuori dal fuoco, aggiungete pancetta e scalogni in modo che questi ultimi non siano sovrapposti; pressateli un poco nel caramello.

3 Lavorate il mascarpone condendolo con sale e pepe. Srotolate un disco sfoglia, spennellatelo con pochissima acqua, appoggiatelo sopra il secondo disco e premete leggermente per farli aderire. Bucherellate il doppio disco con una forchetta e ritagiatelo in modo che abbia un diametro di 26-27 cm. Spalmatelo con il mascarpone e capovolgetelo sugli scalogni rimboccando la sfoglia all'interno della teglia. Infornate a 200° in modalità statica per 30 minuti circa, finché la sfoglia sarà dorata. Fate riposare la tarte tatin per 5 minuti fuori dal forno, quindi capovolgetela su un piatto da portata. Guarnite con ciuffetti di timo e servite caldo o tiepido.



Nella pagina accanto,
calici con bordo oro
Bitossi Home, tumbler
alti con bordo oro
Maisons du Monde.
Indirizzi a pagina 130

RISO DI CAPODANNO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

350 g di riso Basmati – 1 fetta di fesa di tacchino non troppo sottile di circa 200 g – 1 grossa melagrana – 2 coste di sedano verde – 100 g di mandorle a lamelle – 1 manciata di foglioline di germogli Vene Cress o altri germogli – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per condire 1 cucchiaino di miele fluido – 1 arancia non trattata – 1 limone – 100 ml di olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sciacquate il riso a lungo, quindi versatelo in acqua bollente salata e cuocetelo per 13-15 minuti. Intanto, rosolate il tacchino da ambo i lati con un po' d'olio fino a doratura. Salate, pepate, unite poca acqua calda e proseguite la cottura per 5-10 minuti secondo lo spessore della carne.

2 Scolate il riso. Tagliate il tacchino a filetti. Sgranate la melagrana. Tostate le mandorle in un padellino senza grassi finché risulteranno leggermente dorate. Lavate le coste di sedano e tagliatele a fettine di sbieco.

3 Preparate il condimento. Lavate gli agrumi. Grattugiate la scorza di 1/2 arancia e ricavate il succo di arancia e limone. Mescolate il tutto con il miele, l'olio, sale e pepe e sbattete la citronnette con una forchetta per emulsionarla. Mescolate il riso con tacchino, chicchi di melagrana, sedano e mandorle. Sistematelo su un piatto da portata e conditelo con la citronnette al miele. Guarnite con foglioline di Vene Cress o germogli e servite tiepido o a temperatura ambiente.





Piatto ovale con decoro oro Maisons du Monde, posate in acciaio satinato oro Pinti Inox. Nella pagina accanto, caraffa Maisons du Monde. Indirizzi a pagina 130

Tagliere in marmo
Marmolove.
Nella pagina accanto,
piatto L'Arte nel Pozzo,
tumbler alto con bordo
oro Maisons du Monde,
cucchiaino in acciaio
satinato oro Pinti Inox.
Indirizzi a pagina 130

TERRINA DI SALMONE
E BARBABIETOLA

pag. 30



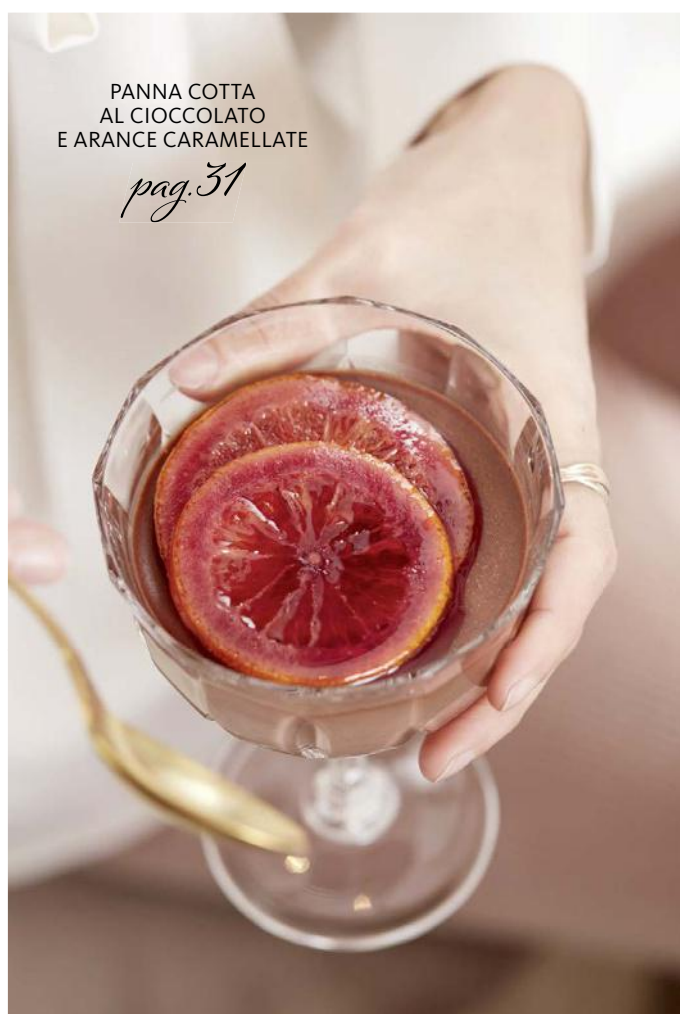
POLPETTE DI MAIALE
E ALBICOCHE SECCHE

pag. 30



COME SERVIRE

QUESTO MENU È "GIOVANE" NELLA PRESENTAZIONE MA "ESPERTO" DAL PUNTO DI VISTA GUSTATIVO. STUPIRÀ CHI HA POCHE PRIMAVERE SULLE SPALLE, ALLIETERÀ I PIÙ ADULTI. È STUDIATO PER ESSERE PRESENTATO A BUFFET E GUSTATO IN ORDINE SPARSO MENTRE SI BEVONO I COCKTAIL. A QUESTI POTETE AGGIUNGERE ANCHE DELLO SPUMANTE, MAGARI TRASFORMANDO ANCH'ESSO IN UN LONG DRINK: PER ESEMPIO MISCELANDOLO CON SUCCO DI POMPELMO ROSA E ABBONDANTE GHIACCIO (NON SCEGLIETE SUCCHI TROPPO ZUCCHERINI). SE PERÒ PREFERITE SEDERVI A TAVOLA, NULLA LO VIETA: LE PORTATE SI PRESTANO ANCHE PER QUESTA MODALITÀ. SERVITE LA TARTE TATIN E L'INSALATA DI LENTICCHIE COME ANTIPASTI INSIEME AI COCKTAIL E IL RISO DI CAPODANNO COME PRIMO PIATTO CON UN GEWÜRZTRAMINER DELLA VALLE ISARCO. TERRINA DI PESCE E POLPETTE DI MAIALE FARANNO LA PARTE DEI SECONDI E, VISTO CHE HANNO UNO SPUNTO DOLCE, SPOSANO BENE UNO CHARDONNAY DEI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI. PER I DOLCI AFFIDATEVI A UN MOSCATO D'ASTI.



PANNA COTTA
AL CIOCCOLATO
E ARANCE CARAMELLATE

pag. 31

TERRINA DI SALMONE E BARBABIETOLA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
360 CAL/PORZIONE

600 g di salmone affumicato a fetta lunga
– **500 g di formaggio spalmabile**
– **1 barbabietola cotta a vapore**
– **2 cucchiaini kren (di crema di rafano)**
– **1 limone non trattato** – **1 mazzetto di aneto** – **olio di semi di arachidi**
– **sale** – **pepe** – **ravanelli e insalata riccia per guarnire** – **fette di pane tostato per servire**

1 Mescolate il formaggio con il kren, la scorza grattugiata del limone lavato, 2 cucchiaini di aneto lavato e tritato, sale e abbondante pepe. Sbucciate la barbabietola, tagliatela a fette sottilissime con una mandolina, mettetela ad asciugare su carta da cucina e tamponatele; poi salatele leggermente e pepatele.

2 Spennellate con olio uno stampo rettangolare di 24x10x7 cm e foderatelo con pellicola. Rivestitelo con le fette di salmone accavallandole leggermente e facendole fuoriuscire dai bordi: tenetene da parte una o più, in modo da formare una striscia lunga 24 cm. Stendete 1 quarto del composto di formaggio nello stampo livellandolo bene, quindi proseguite a strati con metà delle fette di barbabietola, poi 1 terzo del formaggio rimasto, quindi il salmone tenuto da parte, metà del formaggio rimasto, le ultime barbabietole e il formaggio restante. Ripiegare il salmone che sborda sul ripieno e pressate la terrina con le mani. Riponetela in frigo da un minimo di 3 ore fino a 24.

3 Capovolgete la terrina su un tagliere, eliminate la pellicola e guarnite con ciuffi di aneto, insalata e ravanelli a fettine. Servite con il pane tostato.

POLPETTE DI MAIALE E ALBICOCCHES ECCHES

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

300 g di carne di maiale macinata
– **300 g di salsiccia** – **1 uovo**

– **140 g di pancarré** – **100 g di albicocche secche** – **75 g di nocciole spellate**
– **1 piccola cipolla** – **2 coste di sedano verde** – **1 grosso mazzo di salvia** – **noce moscata** – **40 g di burro** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**
– **confettura di ribes, salsa ai cranberry o mostarda per accompagnare**

1 Pulite e lavate sedano e cipolla, tritateli e fateli appassire nel burro per 3-4 minuti. Condite con sale, pepe e 5 foglie di salvia lavate e spezzettate e proseguite la cottura finché la cipolla inizierà a colorire. Riunite nel mixer la carne di maiale, la salsiccia spellata, le albicocche e le nocciole tritate grossolanamente, il mix di sedano, cipolla e salvia, l'uovo, il pancarré privato della crosta e sbriciolato

con le mani, abbondante noce moscata, sale e pepe. Azionate l'apparecchio fino a tritare finemente il composto.

2 Con le mani umide formate tante polpette tonde della grandezza di una noce (ne verranno 30-35). Foderate una teglia con carta da forno, ungetela con olio e allineatevi le polpette. Spennellate con olio le polpette, disponete su ognuna una foglia di salvia (lavata) e premete delicatamente per farle aderire; spennellate anch'esse con olio.

3 Cuocete le polpette in forno caldo a 180° per 25-30 minuti finché risulteranno leggermente dorate. Servitele accompagnate dalla confettura di ribes, dalla salsa ai cranberry o dalla mostarda.

Piatto piano con decoro oro Maisons du Monde. Nella pagina accanto, alzata in ceramica smaltata oro Bitossi Home. Indirizzi a pagina 130

INSALATA DI TROTA, LENTICCHIE E FRUTTA





QUADROTTI
AL LIMONE

INSALATA DI TROTA, LENTICCHIE E FRUTTA

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA NESSUNA
260 CAL/PORZIONE

400 g di lenticchie in scatola (peso sgocciolato) – 2 piccole mele verdi – 200 g di filetti di trota salmonata affumicata – 1 limone – 2 limoni sotto sale (nei negozi etnici) – 1 mazzetto erba cipollina – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Ricavate il succo del limone fresco. Lavate le mele, tagliatele a fettine e dividetele a metà. Disponetele in un piatto fondo, irroratele con metà del succo di limone e mescolate.

2 Sgocciolate le lenticchie, sciacquatele sotto acqua corrente rimescolandole e scolatele accuratamente. Tagliate i limoni a metà e poi a spicchietti. Spezzettate i filetti di trota con le mani eliminando eventuali lisce.

3 Mescolate le lenticchie con le mele, i limoni e la trota e sistematele su un ampio piatto da portata. Condite con olio, sale, pepe, il succo di limone rimasto ed un po' di erba cipollina tagliuzzata finemente con le forbici. Servite a temperatura ambiente.

QUADROTTI AL LIMONE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

150 g di farina – 150 g di burro morbido + quello per lo stampo – 130 g di zucchero semolato – 90 g di zucchero a velo – 3 uova – 2 limoni non trattati – petali di rosa eduli essiccati per guarnire

1 Imburrate uno stampo quadrato di 20 cm di lato e foderatelo con carta da forno. Lavate i limoni. Con le fruste elettriche, montate il burro con lo zucchero semolato e la scorza grattugiata di 1 limone per 3 minuti. Incorporate un uovo alla volta, poi metà della farina e infine il succo di 1 limone e la farina rimasta. Versate il composto nello stampo e infornate a 180° per 20 minuti.

2 Intanto, mescolate 80 g di zucchero a velo con 2-3 di cucchiaini di succo del limone rimasto per ottenere una glassa fluida ma non troppo liquida.

3 Sforbate il dolce, lasciatelo intiepidire e capovolgetelo su un tagliere. Spalmatelo con la glassa e tagliatelo in rettangoli. Guarniteli con lo zucchero a velo rimasto, scorza di limone a julienne e petali di rosa sbriciolati.

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO E ARANCE CARAMELLATE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

400 ml di panna fresca – 225 g di cioccolato fondente – 80 ml di latte – 60 ml di succo d'arancia – 40 g di zucchero – 1 bustina di vaniglia – 15 g di gelatina in fogli – sale per le arance 3 piccole arance rosse (oppure bionde + 2-3 fette di barbabietola cotta a vapore per colorarle) – 100 g di zucchero

1 Preparate la panna cotta. Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Tritate il cioccolato. Versate la panna e il latte in un pentolino con lo zucchero, la vaniglia e un pizzico di sale e portateli al limite del bollore. Abbassate la fiamma al minimo, unite il cioccolato e mescolate per scioglierlo; togliete dal fuoco.

2 In un altro pentolino, scaldare il succo d'arancia, unite la gelatina strizzata e mescolate per scioglierlo. Incorporate la miscela al composto di panna e cioccolato. Suddividete il tutto in 8 coppe e metteteli in frigo per almeno 6 ore.

3 Preparate le arance caramellate. Lavatele e ricavatene 16 fettine di 3 mm di spessore. Scaldare 120 ml di acqua con lo zucchero in una larga padella, unite le fette di arancia e fatele sobbollire molto dolcemente girandole spesso nello sciroppo finché diventeranno tenere e lo sciroppo si sarà addensato (circa 20 minuti). Abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per 5-10 minuti; poi fate raffreddare il tutto. Se non avete le arance rosse, utilizzate quelle bionde unendo allo sciroppo 2-3 fette di barbabietola cotta a vapore per colorarle (poi asportatele).

4 Guarnite le coppe con la panna cotta con 2 fettine di arance caramellate e un po' di sciroppo. Servite subito oppure conservate le panna cotte in frigo protette con pellicola (non più di 12 ore). Se vi piace, aggiungete una cucchiata di panna montata all'ultimo momento.



DAI FORMA AL GUSTO



Taleggio D.O.P. nasce quadrato ma è pronto a diventare come ti piace! Segui la tua creatività e il tuo appetito: provalo cremoso, filante, croccante, o così com'è, in purezza.



VIENI A
SCOPRIRLO





Mostarda di Cremona

LUCCICANTI COME PIETRE PREZIOSE,
I FRUTTI CANDITI DALL'INCONFONDIBILE
GUSTO PICCANTE TORNANO IN AUGUE
RENDENDO SONTUOSA OGNI PIETANZA

di Silvia Bombelli, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Bella e verace, la Mostarda tradizionale di Cremona è sempre più richiesta. Perché è una piccola opera d'arte che impreziosisce la tavola e, soprattutto, perché unisce il gusto dolce della frutta zuccherata alla nota piacevolmente pungente dell'olio essenziale di senape che regala ai sensi un'esperienza unica e inimitabile. Si può produrre solo sul territorio cittadino secondo le regole del disciplinare redatto per il marchio di tutela De.Co. (denominazione d'origine comunale), che prevede l'utilizzo di albicocche, ciliegie, fichi, mandaranci, prugne, melone, anguria bianca, pere, pesche, mele, cachi, ananas, mandorle candite, scorze di cedro e di una sola verdura, la zucca. Acqua, zucchero e senape, poi, servono a trattare i frutti perché si conservino nel tempo senza perdere forma, lucentezza e colore. Gli ingredienti maturi, puliti e sbucciati vengono immersi in acqua e zucchero per la canditura anche più volte e messi nei barattoli con la loro "bagna" e una goccia

di essenza di senape ogni 100-120 grammi. C'è chi attribuisce ai monaci l'invenzione di questo metodo di lavorazione (dal latino *mustum ardens*, cioè l'abbinata del succo di macerazione della frutta e il piccante della senape) e chi ritiene che sia stato perfezionato nelle cucine rinascimentali dei nobili per dare maggior risalto ai grandi trionfi di carne e ai piatti di portata per gli scenografici banchetti. In effetti, la frutta contenuta nella mostarda è stata spesso paragonata alle pietre preziose per quanto luccica. Come spiega Carla Bertinelli Spotti, studiosa di storia cremonese e autrice di diversi libri (tra i quali *La mostarda di Cremona*, edizioni Wingsbert House), "questo prodotto nasce a cavallo tra 1300 e 1400, inizialmente con l'obiettivo di conservare la frutta, poi come cibo esclusivo *segue >*

classica o sperimentale

Nel Medioevo si candiva tutto, anche mandorle e noci verdi, usando senape in polvere anziché l'essenza.

Anche oggi a Cremona la creatività ferve e oltre a quella tradizionale (monofrutto o nel classico mix da cinque varietà) si trovano ottime mostarde di castagne, fragole, uva e ortaggi.

CASSATA CON LA CRESCENZA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE
35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

200 g di pane di segale e fette – 400 g di crescenza – 1,5 dl di panna fresca – 20 g di gelatina in fogli – 100 g di mostarda di Cremona (mandarino, zucca, pere e ciliegie) – sale – pepe

1 Disponete i fogli di gelatina in una ciotola di acqua fredda per 20 minuti. Nel frattempo, frullate la crescenza al mixer con 1 dl di panna, sale e pepe. Trasferite la crema in una ciotola.
2 Foderate uno stampo da plumcake con pellicola o con carta da forno bagnata e strizzata. Disponete sul fondo dello stampo metà delle fette di pane tagliate in misura.
3 Scaldate la panna rimasta in un pentolino, aggiungete la gelatina sgocciolata e ben strizzata. Mescolate in modo che si scioglia e fate intiepidire. Tagliate la mostarda a pezzetti. Amalgamate il composto di gelatina e la mostarda alla crema di crescenza.

4 Versate la crema di crescenza e mostarda nello stampo. Battete più volte lo stampo sul piano di lavoro per evitare la formazione di bolle d'aria. Livellate la crema con il dorso di un cucchiaino e copritela con il pane rimasto. Premete delicatamente il pane con le mani così da farlo ben aderire alla crema.
5 Disponete lo stampo in frigorifero per almeno 6 ore. Sformate la cassata su un piatto di portata, eliminate le pellicola o la carta da forno utilizzata e decorate a piacere con mostarda a tocchetti e foglioline di insalata.

destinato ai nobili. Nel 1398 il Duca Gian Galeazzo Visconti chiede agli speciali della mostarda da servire sulle tavole di Natale e la nipote Bianca Maria Visconti, signora di Cremona dal 1444, la renderà uno dei cibi più importanti del territorio, ricco di colture da frutta, zucchero e miele, che ha sicuramente favorito la creazione di questo importante prodotto gastronomico che si è poi diffuso in tutto il mondo”.

La prima ricetta scritta di mostarda è stata ritrovata in un manoscritto del 1604 in Belgio e, se l'apice della sua notorietà è stata raggiunta nell'Ottocento con Giuseppe Verdi e Garibaldi tra i suoi più convinti sostenitori, anche grazie alla manifestazione (festivaldellamostarda.com) organizzata a Cremona ogni anno a inizio autunno con banchetti di degustazione e presentazione di ricette e abbinamenti, la mostarda di Cremona è tornata in auge “ed è ormai un condimento diffuso sia nel nord che nel sud Italia, incluso nei menu di ristoranti stellati”, prosegue Spotti. “Oggi, la sua presenza è molto diffusa, indicando un cambiamento significativo nella percezione e nell'uso di questo condimento. Tanto che viene apprezzato molto anche all'estero: New York e Buenos Aires sono le città straniere in cui è più esportata”.

Malgrado in Italia e nel mondo esistano prodotti simili, basti pensare a quella mantovana a base di mele cotogne, la mostarda cremonese resta la più famosa e stimola nuove generazioni di produttori e ristoratori locali, che hanno anche inventato la confettura di mostarda, riducendo la quantità di senape per avvicinare anche i bambini a questa tipicità capace di esaltare il piacere di un pasto in compagnia. Con i formaggi e le carni, nei ripieni di ravioli, ma anche in stuzzicanti preparazioni da buffet come quella proposta qui.



SALE&PEPE PER MELA DI VALTELLINA IGP



Valtellina

IL REGNO DELLE MELE

**COLORATE, PROFUMATE, CROCCANTI AL MORSO E SUGOSE AL PALATO:
LE MELE FANNO BENE E MANGIARLE È UN PIACERE**

Chi dice mela dice montagna. Le Mele di Valtellina Igp possiedono tutte le caratteristiche organolettiche di una produzione montanara: i frutti dei meleli coltivati in 60 comuni della zona delimitata della Valtellina – specificatamente le varietà Red Delicious, Golden Delicious e Gala (e loro cloni) – si sono guadagnati l'indicazione geografica protetta “Mela di Valtellina Igp” nel 2010, marchio che ne garantisce colore e sapore accentuati, polpa compatta e alta conservabilità. Da molti secoli, la pianta del melo cresce bene nella zona della Valtellina, in provincia di Sondrio, e si concentra soprattutto sul versante esposto a Sud. Così presente nella zona che in

passato si potevano trovare alberi di mele perfino tra i filari di vite. L'esposizione est-ovest della vallata e la Brega, vento termico proveniente dal confinante lago di Como, rendono il clima valtellinese molto mite, ideale alla coltivazione e alla produzione di questo meraviglioso frutto, al punto che la Mela di Valtellina Igp costituisce più del 70% del totale delle mele prodotte nella regione Lombardia: l'altitudine e la particolare struttura del terreno così vocato concorrono a conferire al prodotto le tipiche caratteristiche salutari e golose della mela di montagna.

Un corretto consumo di frutta e verdura fresche aiuta il benessere fisico – lo stesso Ministero della Salute raccomanda di includere almeno

cinque porzioni al giorno di frutta e/o verdura fresca nella propria dieta. Allo stesso modo, l'Unione Europea propone iniziative sempre nuove per educare a una sana dieta alimentare, come MAME – More Apples More Europe, progetto triennale di informazione e promozione promosso dal Consorzio di Tutela Mela di Valtellina Igp e cofinanziato dall'Unione Europea, un programma che si propone di informare i consumatori europei – in particolare italiani e tedeschi – sulle corrette abitudini alimentari e sui benefici del consumo quotidiano di frutta e verdura fresche, e di diffondere in tali Paesi la notorietà della Mela di Valtellina Igp. Perché mangiare le mele fa bene, e mangiare le mele di Valtellina Igp è anche un piacere.

Scopri le linee guida
per una corretta
alimentazione:



**APPLEASURE
FROM EUROPE**



Cofinanziato
dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
UNO STILE DI VITA SANO



“Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o di dell'Agenzia per le erogazioni in Agricoltura (AGEA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.”

TORTE SALATE

chic

BORDATE DA CORONEDI SALVIA, FATTE CON ROTOLINI DI PASTA FILLO O SCENOGRAFICAMENTE VESTITE DI ROSSI CIPOLLOTTI, NON SONO SOLO RICCHE DI SAPORE, MA ANCHE BELLISSIME E IDEALI PER BUFFET E APERITIVI

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi



QUICHE DI BROCCOLI
E FONTINA ALLA SALVIA

pag. 43

In questa foto: piatto
Asa Selection; piattino
Costa Nova; decori in
carta e candele Zara
Home; tovagliolo
ricamato Once Milano. A
sinistra: alzata Costa
Nova; candele e decori
Zara Home; tavolo
Orissa Mobili Coloniali.
Indirizzi a pagina 130

TARTE DI PORRI AL
GORGONZOLA E NOCI
PECAN

pag. 40

In questa foto:
piatto MVH; paletta
Mepra; tovaglietta
americana Society
Limonta. Indirizzi a
pagina 130

In questa foto:
piatto torta La
Topaia; piattino
Fiorirà un giardino;
tovagliolo MVH;
forchettine Mepra;
tavolino Maisons du
monde. Indirizzi a
pagina 130

TORTA AL SALMONE
AFFUMICATO
pag. 40

TARTE DI PORRI AL GORGONZOLA E NOCI PECAN

MEDIA
PER 6 PORZIONI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

per la pasta 120 g di farina di farro – 75 g farina 00 + quella per il piano di lavoro – 60 g di parmigiano reggiano Dop – 125 g di burro – sale – pepe
per la farcitura 2 porri - 250 g di gorgonzola - 80 g di noci Pecan - olio extravergine d'oliva - sale

1 Raccogliete nel mixer i due tipi di farina con il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale, una macinata di pepe e il burro ben freddo a pezzettini: azionate l'apparecchio e, mentre è in funzione, aggiungete 60 ml di acqua ghiacciata. Quando l'impasto inizierà a formare una massa coesa, trasferitelo sul piano leggermente infarinato e modellate una palla. Schiacciatela un po', avvolgetela con la pellicola e trasferitela in frigo per un'ora.

2 Mondate i porri, tagliateli a rondelle e sistemati su una placca foderata con un foglio di carta da forno. Irrorateli con un filo d'olio e cospargeteli con un pizzico di sale; cuoceteli nel forno a 180° per una decina di minuti.

3 Stendete la pasta sul piano leggermente infarinato, formando un rettangolo di 40x25 cm circa.

4 Trasferite la pasta su una placca foderata con un foglio di carta antiaderente, poi distribuitevi il gorgonzola e i porri, lasciando libero un bordo tutt'intorno di 6-7 cm. Distribuite sulla superficie anche le noci Pecan.

5 Ripiegate i bordi di pasta sulla farcitura e cuocete in forno già caldo a 180° per 30-35 minuti.

TORTA AL SALMONE AFFUMICATO

MEDIA
PER 12 PORZIONI
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

2 confezioni di pasta fillo (600 g in tutto) – 700 g di salmone delicatamente affumicato – 125 g di burro – 1 spicchio d'aglio – 1 rametto di timo – 50 g di granella di pistacchi – sale – pepe bianco

1 Foderate una tortiera a cerniera dal diametro di 20 cm con carta da forno e imburратene il bordo. Tagliate il salmone a cubetti piccolissimi (1 cm di lato o anche meno).

2 Sciogliete il burro in un padellino aromatizzandolo con lo spicchio d'aglio schiacciato, il rametto di timo, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Srotolate la pasta fillo sul piano di lavoro e, per tutto il tempo che non la lavorate, tenetela il più possibile coperta con un foglio di carta da forno e un canovaccio umido in quanto tende a seccarsi velocemente.

3 Foderate la tortiera con 3-4 fogli di pasta fillo spennellati con un po' di burro fuso; disponeteli opportunamente sfalsati in modo che anche tutto il bordo della tortiera risulti coperto.

4 Spennellate con altro burro la metà di un foglio di pasta nel senso della lunghezza e piegatelo in modo che la parte imburrata resti coperta: otterrete una striscia lunga quanto il foglio di pasta ma larga la metà. Spennellatela ancora con poco burro e tagliatela a metà nell'altro senso. Prendete uno dei due rettangoli ottenuti, disponete un po' di salmone su un lato corto, ripiegate verso il centro i due lati lunghi (circa 1 cm per parte) e arrotolate, partendo dal lato con il salmone. Dovrete ottenere un cilindretto di circa 6 cm di lunghezza e 2 di diametro. Proseguite nello stesso modo con il secondo rettangolo e poi con il resto della pasta e del salmone, sistemando man mano i rotolini pronti in piedi, uno accanto all'altro nello stampo.

5 Spennellate la superficie con altro burro e infornate la torta a 200° per circa 35-40 minuti, tenendo inizialmente coperta

la superficie con un foglio di alluminio e scoprendola a circa 2/3 della cottura.

6 Sfornate la torta e cospargetela con la granella di pistacchi e alcune foglioline di timo. Servitela ancora tiepida.

TATIN DI CIPOLLOTTI ROSSI CAMELLATI AL VINO

FACILE
PER 10 PORZIONI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

1 rotolo di pasta sfoglia rotonda – 125 g di gruyère – una cinquantina di cipollotti rossi – 250 ml di vino rosso – 1 foglia d'alloro – 3 bacche di ginepro – 1 cucchiaino di zucchero di canna – 30 g di burro – 1 rametto di maggiorana – sale

1 Pelate i cipollotti e rosolateli in un ampio tegame con il burro e un pizzico di sale per una decina di minuti tenendo sempre il recipiente coperto. Unite l'alloro, le bacche di ginepro e il vino caldo. Lasciate evaporare la parte alcolica a tegame scoperto, quindi mettete nuovamente il coperchio e continuate a cuocere per una ventina di minuti (aggiungete poca acqua solo all'occorrenza). Cospargete i cipollotti con lo zucchero di canna, alzate la fiamma e lasciateli caramellizzare un po'. Togliete dal fuoco e attendete che si intiepidiscano.

2 Foderate il fondo di una tortiera a cerniera di 24 cm di diametro con un foglio di carta antiaderente e sistematevi direttamente i cipollotti, uno vicino all'altro, lasciando libero un bordo di 3-4 cm tutt'intorno. Distribuite il gruyère grattugiato sui cipollotti.

3 Coprite la farcia di cipollotti con la pasta sfoglia, rimboccandola intorno alla farcitura in modo da contenerla. Bucherellate la pasta in più punti con una forchetta, quindi mettete la torta a cuocere nella parte alta del forno già caldo a 200° per 25 minuti.

4 Sfornate e lasciate intiepidire la tatin prima di rovesciarla su un piatto da portata. Profumatela con qualche fogliolina di maggiorana e servite.

In questa foto:
alzata e piattino
Fiorirà un giardino;
tavolo Orissa Mobili
Coloniali. Indirizzi a
pagina 130



TATIN DI CIPOLLOTTI ROSSI
CARAMELLATI
AL VINO

SFOGLIATA
AL CAMEMBERT
CON CARCIOFI



Tavolino Maisons
du monde; piatto e
tagliere Fiorirà un
giardino; tovagliolo
Once Milano; decori
Zara Home; coltello
Pinti Inox. Indirizzi a
pagina 130

SFOGLIATA AL CAMEMBERT CON CARCIOFI

FACILE
PER 12 PORZIONI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

3 rotoli di pasta sfoglia rettangolare – 3 carciofi – 1 limone non trattato – 400 g di camembert – 2 tuorli – 1 cucchiaino di latte – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate i carciofi e tagliateli a fettine raccogliendoli man mano in una ciotola di acqua acidulata con un po' di succo di limone. Scaldate un filo d'olio in una padella con lo spicchio d'aglio schiacciato: eliminate quest'ultimo prima che prenda colore e rosolate i carciofi ben sgocciolati, aggiungendo un pizzico di sale e una macinata di pepe. Togliete i carciofi dal fuoco quando sono ancora bene al dente e profumateli con una grattata di scorza di limone.

2 Foderate un teglia con un foglio di carta da forno (noi abbiamo utilizzato un piatto da portata profondo adatto al forno di 26x20 cm). Srotolate un primo foglio di pasta e assottigiatelo un po' tra due fogli di carta da forno pressandolo delicatamente con il matterello nel senso della lunghezza. Sollevate un lato corto della sfoglia e ripiegatele facendo un bordo di 4-5 cm di altezza. Continuate a ripiegare la pasta ora verso l'alto e ora

verso il basso come se voleste imitare una fisarmonica, fino a ottenere un'unica striscia larga 5 cm e composta da molti strati. Trasferite questa prima fisarmonica nella teglia e proseguite con gli altri due fogli di pasta (potrebbe servire rifilare la pasta adattando la larghezza dei fogli a quella del recipiente che utilizzate). Cercate di lavorare velocemente, tenendo il meno possibile la pasta fuori dal frigo in attesa di fare le pieghe.

3 Inserite tra le pieghe di pasta le fettine di carciofi e il formaggio, anch'esso tagliato a fettine. Sbattete leggermente i tuorli con il latte, un pizzico di sale e pepe e spennellate la superficie della pasta, quindi cuocete in forno già caldo a 190° per 30-35 minuti.

QUICHE DI BROCCOLI E FONTINA ALLA SALVIA

MEDIA
PER 12 PORZIONI
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

125 g di burro + quello per imburrare – 275 g di farina tipo 1 + quella per la lavorazione – 20 foglie di salvia – sale per la farcitura 700 g di broccoli – 4 uova + 2 tuorli – 300 g di fontina – 100 g di mascarpone – 250 g di robiola – 200 ml di panna fresca – 100 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 150 g di emmentaler – burro – sale – pepe

1 Separate le cimette di broccolo, scottatele per 3-4 minuti in acqua bollente salata, poi scolatele, raffreddatele in acqua e ghiaccio e sgocciolatele.

2 Foderate con carta da forno il fondo di una tortiera a cerniera (23 cm di diametro) e imburrate il bordo. Imburrate anche le foglie di salvia su un solo lato e attaccate la faccia "pulita" al bordo imburrato.

3 Fate la pasta: raccogliete il burro in un pentolino insieme a 180 ml di acqua e un pizzico di sale: portate a bollore, quindi togliete dal fuoco e unite la farina. Mescolate velocemente, poi trasferite l'impasto sul piano e lavoratelo per ottenere una palla liscia. Stendete la pasta tra 2 fogli di carta da forno, infarinandola leggermente, fino a raggiungere lo spessore di 3 mm.

4 Trasferite delicatamente la pasta nello stampo preparato e fatela aderire perfettamente a fondo e bordo, premendo con le dita; rifilate eventuali parti in eccesso con un coltellino. Copritela con un foglio di carta antiaderente e riempite di legumi secchi, quindi cuocete in bianco per una ventina di minuti nel forno a 200°.

5 Raccogliete in una terrina le uova e i tuorli: unite la fontina, il parmigiano e l'emmentaler, il mascarpone e la robiola, sale e pepe: mescolate con una frusta e unite anche la panna.

6 Togliete i legumi e la carta dalla base di pasta e sistematevi le cimette di broccolo; versate il composto di uova e proseguite la cottura abbassando la temperatura del forno a 180° per 45 minuti.



BONTÀ SENZA INCIDENTI

LE TORTE SALATE SONO CONSIDERATE PREPARAZIONI FACILI E CON GARANZIA DI SUCCESSO, IDEALI DA SERVIRE A BUFFET O COME ANTIPASTO E ANCHE DA PORTARE A CASA DI AMICI. PER UN'OTTIMA RIUSCITA È BENE PERÒ FARE ATTENZIONE AD ALCUNI PASSAGGI. QUALUNQUE TIPO DI PASTA SI USI, SE CONTIENE BURRO, STENDETELA USANDO UN MATTARELLO COSÌ DA TOCCARLA IL MENO POSSIBILE: IL CALORE DELLE MANI SCIOGLIEREBBE IL BURRO RENDENDOLA PIÙ DIFFICILE DA GESTIRE. SE LA ADAGIATE NELLO STAMPO, BUCHERELLE LA PASTA CON LA FORCHETTA, IN MODO CHE NON SI GONFI IN COTTURA. INOLTRE IL RIPIENO DOVRÀ ESSERE MOLTO ASCIUTTO, ALTRIMENTI BAGNERÀ LA PASTA: SGOCCIOLATE O STRIZZATE BENE LE VERDURE PRIMA DI MESCOLARLE CON I FORMAGGI E GLI ALTRI INGREDIENTI PIÙ COMPATTI. CUOCETE SEMPRE LA TORTA IN FORNO CON MODALITÀ STATICA E LASCIATELA INTIEPIDIRE PRIMA DI SERVIRLA. IN CASO DI NECESSITÀ, POTETE PREPARARLA CON LARGO ANTICIPO E SCALDARLA AL MOMENTO. SE LA CONGELATE, LASCIATELA TORNARE A TEMPERATURA AMBIENTE PRIMA DI PASSARLA NEL FORNO.

In primo piano, il secchiello del ghiaccio Bamboo ha una caratteristica forma ovale tipica dello stile anni Quaranta (cm 24x19,50x20,30h, € 168,50); a sinistra, il secchiello Penelope in acciaio inox Mirror PVD Champagne (€ 339), stesso materiale della molla ghiaccio Living sul piano (€ 32,90); a destra, la glacette termica Sphera nella quale riporre il vino quando arriva a giusta temperatura (€ 119,90). Tutto di Sambonet. Calici di Zafferano Tableware. Indirizzi a pagina 130



Secchiello del ghiaccio

L'esigenza di mantenere fresche le bevande iniziò nel Rinascimento, durante gli interminabili banchetti che si tenevano nelle case nobiliari. Emblema delle tavole più esclusive divennero quindi gli scenografici rinfrescatoir deputati al mantenimento in fresco di acqua, vino e altre bevande. Opere dalle forme originali e dimensioni generose, questi rinfrescatoir presentavano una cavità al centro dove, a seconda della stagione, erano collocati ghiaccio, neve o acqua gelida e sui lati andavano messi i bicchieri con le bevande da servire oppure, per comodità, le bottiglie stesse. I rinfrescatoir comunemente realizzati in maiolica o metallo venivano commissionati dalle famiglie blasonate alle botteghe

PIÙ VELOCEMENTE DI OGNI
ELETTRODOMESTICO PORTA
IL VINO ALLA TEMPERATURA
GIUSTA, CONSENTENDO
DI APPREZZARNE AL MEGLIO
SAPORI E PROFUMI

a cura di **Monica Pilotto**, testo di **Martina Liverani**,
still life di **Felice Scoccimarro**, styling di **Alkémia**

di artisti decoratori ed erano un oggetto da esibire in quanto simbolo di modernità e attenzione agli ospiti.

Ancora più indietro nella storia troviamo un antenato del secchiello per il ghiaccio addirittura nel VI secolo a.C. Si chiamava *psykter* (nome che deriva dal verbo greco refrigerare) ed era un tipo di vaso in uso nell'Antica

Grecia per rinfrescare il vino. Esternamente aveva le sembianze di un'anfora, mentre all'interno era diviso in due parti: una centrale, cilindrica, per il vino; un'altra che avvolgeva la prima e che conteneva l'acqua usata come refrigerante.

A distanza di secoli perdura l'esigenza di servire le bevande – in special modo i vini – a una temperatura

a ognuno il suo

Forme scultoree, minimaliste o che riprendono gli stili di tempi passati; in acciaio, vetro soffiato e cristallo sintetico, i secchielli per il ghiaccio conquistano la tavola con il loro glamour

BIGNÈ GLASSATI AL PROSCIUTTO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25
MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
295 CAL/PORZIONE

**18 bignè di media
grandezza freschi di
pasticceria – 2 dl di latte
– 1,5 dl di panna fresca
– 4 tuorli – 50 g di grana
padano Dop grattugiato
– 30 g di prosciutto
cotto – 20 g di amido
di mais – 5 g di gelatina
in fogli – 0,25 dl di vino
bianco – 45 g di burro –
sale – pepe in grani**

1 Per la crema, fate bollire il latte (tranne 2 cucchiaini) con un terzo della panna e un po' di pepe. Con la frusta elettrica lavorate l'amido di mais (tranne 1 cucchiaino) con i tuorli, il grana e una presa di sale. Unite il latte caldo, trasferite il composto sul fuoco e fatelo addensare per circa 2 minuti. Fuori dal fuoco aggiungete 20 g di burro e mescolate. Raffreddate la crema in un bagnomaria di acqua e ghiaccio e poi passatela in frigo protetta con pellicola trasparente.
2 Per la glassa, ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Tritate

il prosciutto. Fate fondere il burro rimasto, unite il vino e cuocete per 2 minuti. Aggiungete la panna, l'amido di mais e il latte rimasti e il prosciutto e cuocete per altri 3 minuti. Frullate il tutto, mettetelo di nuovo sul fuoco, unite la gelatina strizzata e poi fate raffreddare.
3 Intingete la calotta dei bignè nella glassa. Trasferite la crema salata in una tasca da pasticciare, incidete i bignè lateralmente e farciteli con la crema. Se vi piace, decorateli con prosciutto tritato e filetti di mandorla e pistacchio.

adeguata e, anche se oggi i secchielli per il ghiaccio sono vere e proprie opere di design, non cambia il meccanismo di funzionamento che è il principio più antico del mondo, ossia il trasferimento di temperatura tra liquidi. Questa sorta di vaso ha iniziato a diffondersi da quando il ghiaccio è diventato qualcosa di molto accessibile grazie allo sviluppo della refrigerazione artificiale. Oggi entra nelle case, nel mondo della ristorazione e dell'intrattenimento come un elemento dal valore anche decorativo, parte integrante di un tablesetting contemporaneo. Al di là del nome, non contiene solo ghiaccio: per un corretto raffreddamento della bottiglia deve contenere anche acqua, come si usava tra gli antichissimi antenati.

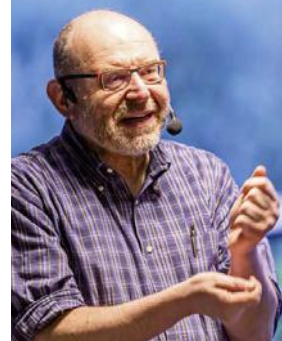
Alle forme più tradizionali, cilindriche, con o senza manici, e ai materiali classici come l'argento o l'acciaio, si sono aggiunti secchielli dalle forme più diverse, con linee originali, realizzati in vetro o plastica, capaci di contenere una o più bottiglie. Non solo per il vino, la necessità di una adeguata temperatura di servizio riguarda anche birre, distillati e bevande analcoliche, come per esempio la kombucha. La scelta del secchiello deve tenere in considerazione le proprie abitudini, il numero di persone che si è soliti ricevere e lo spazio che si ha a disposizione. Senza scordare una cosa fondamentale: le bottiglie non vanno dimenticate nel secchiello! Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la bottiglia deve essere estratta ed entra in scena un altro accessorio, ovvero la glacette: un contenitore che ha la funzione di creare isolamento termico e mantenere la temperatura costante. Ma questa è un'altra storia.



utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA

INTERVISTA



Mostra tutta la magia e i riflessi del ghiaccio, il secchiello Epoque Champagne Bucket, in vetro soffiato a bocca di colore ambrato; il design si ispira all'epoca dei cocktail con champagne degli anni Venti (cm 20,5x26,5h; € 140). **LSA International**



Presenta una forma molto originale, panciuto e con il bordo dentellato, il secchiello Ovo Due Ice in acciaio inossidabile con superficie trattata al titanio Pvd Oro, rivestimento molto resistente (diam. cm 19x22h, € 855 circa). **Mepra**

Il secchiello Ebony è realizzato in plastica ad alta densità con effetto legno scuro, resistente agli urti e alle variazioni di temperatura; è dotato di due manici e di una scanalatura che facilita lo svuotamento di ghiaccio e acqua (cm 21,5x24h, € 43,95). **Pulltex**



Dalla forma scultorea e al contempo minimalista, il refrigeratore Sky in acciaio inox è firmato dal designer Aurélien Barbry; in confezione si trova il tovagliolo per servire il vino senza gocce e con stile (cm 25,8x22,5h, € 166). **Georg Jensen**



Questo refrigeratore si ispira all'originale secchiello per il ghiaccio progettato nel 1969 da Arne Jacobsen: dalla semplice forma cilindrica in acciaio inox nasce una silhouette elegante, le maniglie uniscono bellezza a praticità (cm 17,5x20x21h, € 179). **Stelton**



Per il secchiello Antartica le classiche forme del vetro e del cristallo sono sostituite dalla leggerezza del cristallo sintetico; proposto in 10 colori, è resistente da -10° a +50° ed è esente da Bpa (cm 20x22h, € 135). **Mario Luca Giusti**



Porta la firma del famoso designer Ettore Sottsass, il rinfrescatore 5052 con manici, in acciaio inox lucido all'esterno con interno satinato; può ospitare due bottiglie bordolesi, borgognone e da champagne (cm 25x23h, € 235). **Alessi**

I pregi del secchiello

È SANDRO SANGIORGI, ENOLOGO, GIORNALISTA E SCRITTORE, DA ANNI COLLABORATORE DI SALE&PEPE, A ILLUSTRARCI LE TANTE QUALITÀ DI QUESTO OGGETTO. **A COSA SERVE IL SECCHIELLO PER IL GHIACCIO?**

IL SECCHIELLO È IL LUOGO MIGLIORE DOVE CAMBIARE LA TEMPERATURA DEL VINO. INFATTI, UNA BOTTIGLIA A 22° MESSA IN FRIGO IMPIEGA 3 ORE A RAFFREDDARSI, IN FREEZER 20 MINUTI, IN UN SECCHIELLO CON ACQUA E GHIACCIO SOLO 12 MINUTI PER ARRIVARE A 10°.

COME SCEGLIERE E USARE QUESTO CONTENITORE?

PIÙ È PROFONDO PIÙ È FUNZIONALE, LA BOTTIGLIA DEVE ESSERE IMMERSA FINO AL COLLO; INOLTRE NON SERVE SOLO IL GHIACCIO MA È FONDAMENTALE L'ACQUA A FARE DA CONDUTTORE. PUÒ AIUTARE ANCHE L'AGGIUNTA DI POCO SALE GROSSO CHE ABBASSA IL PUNTO DI CONGELAMENTO DELL'ACQUA E NE RAFFORZA LA TENUTA. È IMPORTANTE CHE L'ACQUA DENTRO IL SECCHIELLO NON SCENDA MAI SOTTO I -2°, ALTRIMENTI IL VINO CONTENUTO NELLA BOTTIGLIA PUÒ PERDERE I SUOI SAPORI E LA SUA CONSISTENZA.

QUANTO È IMPORTANTE LA CORRETTA TEMPERATURA DI SERVIZIO PER UN VINO?

LA TEMPERATURA È DETERMINANTE: LO È ANCHE PIÙ DELLA SCELTA DEL CALICE CORRETTO O DEL GIUSTO ABBINAMENTO. UNA TEMPERATURA DI SERVIZIO SBAGLIATA PUÒ COMPROMETTERE IL GODIMENTO DEL VINO.

c'in c'in con amici



Quando la compagnia si fa numerosa, il secchiello per il ghiaccio si adegua. Come in questo caso, con la spumantiera della linea Visual Bowl dove si possono tenere in fresco ben 8 bottiglie o 4 magnum. In Pet riciclabile al 100%, Organic ha bordo irregolare e nelle morbide anse ospita alla perfezione le tante bottiglie per il brindisi (cm 38,2x42,4x26h, a partire da € 29,90). **Waf**

In tutto il servizio bicchieri Zafferano e Ichendorf. Alcuni vini sono stati forniti dall'Enoteca Vino al Vino, Milano. Indirizzi a pagina 130

• vini delle feste

PRANZI E CENE DOMINANO I GIORNI DI FINE E INIZIO ANNO E, TRA I PIATTI PROTAGONISTI, IN TAVOLA SVETTANO NETTARI DI PREGIO. PER IL GIUSTO ABBINAMENTO, DALL'ANTIPASTO AL BRINDISI, AFFIDATEVI ALLA SCELTA DELLE ETICHETTE DA NOI SELEZIONATE

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

antipasti

Gli antipasti sono una componente essenziale della tavola delle feste. Il motivo principale è il diverso rapporto con il tempo che riusciamo a guadagnare rispetto alla quotidianità, un sentimento e uno spazio che neanche nelle domeniche è possibile avvertire così esteso. Ai vini il compito di accompagnare la varietà degli antipasti mettendo a disposizione due importanti qualità: l'essere versatili e il possedere una chiara partecipazione gustativa. Ciò permette al cibo e al nostro palato di non sentirsi mai soli. Un Trento Doc Riserva mette a posto le specialità di mare crude, il Pinot Grigio della campagna veneziana predilige quelle cucinate in bianco e in modo semplice. Al Valpolicella Classico ottenuto col ripasso sulle vinacce del Recioto lasciamo i colorati taglieri dove regna il misto di salumi e formaggi freschi. Mentre un vino dal colore ambrato, realizzato con la macerazione sulle bucce, può dedicarsi con successo alle elaborazioni vegetariane, vedi l'uso delle uova, e vegane dove può regnare l'olio extravergine. Tra le relazioni immancabili segnaliamo quella dei pesci affumicati con il Prosecco di Valdobbiadene nella versione Extra Dry. Un altro accostamento ricorrente unisce il Cerasuolo d'Abruzzo con gli antipasti di mare dai sughi intensi. Efficace è la stoffa setosa del Bardolino sui fritti leggeri, mentre su quelli più strutturati possiamo approfittare della verve magnetica di un Lambrusco Grasparossa.

Tommasi – Ripasso Valpolicella Classico Superiore

Il ripasso sulle vinacce del Recioto amplifica la sostanza e il calore di uve ottenute da vigneti di notevole vocazione; accostiamo la sua stoffa e la progressione del sapore a una ricca tartare di fassona (€ 16).

Fongoli – Maceratum

Trebbiano Spoletino in purezza della zona di Montefalco, resta a contatto con le bucce una settimana, da ciò trae l'energia tannica e il vigore odoroso per accostarsi a un ricco salame di fegato (€ 24).

Pizzolato – Pinot Grigio Doc Venezia "Back to Basic"

È un classico dell'enologia

contemporanea, vinificato in bianco, delicato negli aspetti salienti, dal colore paglierino chiaro al gusto leggiadro, trova il suo posto nella cucina vegana o con il sushi (€ 6,70).

Cavit Altemasi – Millesimato 2019 Trentodoc

Si produce solo nelle grandi annate da uve Chardonnay e si distingue per la finezza del perlage e per la forza del gusto; servitelo in un calice largo a tulipano con una quiche "affumicata" (€ 16).





**Berlucchi - 61
Franciacorta Nature
2016**

Ecco il vino dei tortelli ripieni di prosciutto e parmigiano, magari ripassati al burro o, addirittura, alla panna, un piatto che merita la verve e il dinamismo di un Franciacorta secco e salino (€ 35).

**Santa Margherita -
Prosecco di
Valdobbiadene Brut**

I vigneti sono fra i 300 e i 500 metri di altezza, ciò consente alle uve di custodire sia la vitalità della luce sia la fragranza dei profumi; è l'ideale su una polenta con funghi misti cucinati in bianco (€ 12).

**Pasqua - Mai Dire
Mai Valpolicella 2015**

Morbido ma non arrendevole, asciutto ma non tannico, questo è un vino di notevole equilibrio, virtù che lo autorizza a spaziare con successo fra le ricette di paste fresche condite con sughi di carne (€ 35).

**Gorelli - Rosso di
Montalcino**

Il Sangiovese di Montalcino ha una modalità penetrante, è un vino autorevole che, anche in una versione meno complessa, ha il potere di accompagnare una lasagna con pecorino di Pienza e sugo di cinghiale (€ 45).

primi
Le paste dominano la settimana delle feste: se tra il 24 e il 26 dicembre si sperimentano le specialità ripiene, l'avvicinarsi del nuovo anno esalta l'immediatezza di quelle asciutte, in primis con i sughi ottenuti dalle materie del mare. Sulle ricette più delicate accostiamo i bianchi secchi, freschi e non troppo aromatici propri del Trentino e dell'Alto Adige oppure le versioni giovani della Vernaccia di San Gimignano. Le preparazioni di maggiore pregnanza richiedono i solari Rosato del

Salento e i suadenti Rossese di Dolceacqua. Torniamo a terra e troviamo innumerevoli ed eccitanti opzioni, sia nel campo della cucina veg – pensate a cosa offre la combinazione tra i frutti del bosco e la zucca – sul quale serviamo la Malvasia secca emiliana, fervida, profumata e di sostanza, sia quando le paste – immaginate quelle all'uovo – incontrano sughi a base di volatili nobili e si aprono o alla generosa tenerezza di un Valpolicella Superiore o alla verace incisività di un Rosso

di Montalcino. Non abbiamo dimenticato i risotti, la cui preparazione li rende più flessibili nell'accogliere l'autorevole vitalità di un Franciacorta Brut non dosato, quindi senza un filo di morbidezza, un accostamento per chi ama il contrasto netto e inequivocabile. A chi considera la polenta un primo piatto consigliamo i rossi dei Colli Berici, il loro muoversi gentile si attaglia a diversi condimenti, dai formaggi alle varie parti del maiale, passando per lo stoccafisso e il baccalà.

secondi di pesce

L'inverno custodisce un'infinità varietà ittica e una qualità che le altre stagioni non possono eguagliare. Cionondimeno, la complessità dell'accostamento al pesce bianco richiede un'attenzione particolare, dal momento che la salinità della polpa potrebbe stridere con quella del vino e provocare un retrogusto metallico. Inoltre, la più o meno pronunciata tenerezza esige un vino partecipe, accorto nell'evitare di abbinarsi con il solo principio del contrasto. I vini italiani sono tra i migliori al mondo in virtù della facilità di beva e di una persistenza del gusto pulita. Il Fiano di Avellino, la Garganega realizzata tra le province di Verona e Vicenza, il Gavi, l'Orvieto, la Ribolla dei Colli Orientali, il Trebbiano d'Abruzzo, il Vermentino di Gallura e la Vernaccia di San Gimignano sono tra i nostri vassilli, a patto che la vinificazione avvenga senza la macerazione sulle bucce; questa infatti conferisce una sensazione tannica astringente che toglie respiro al distendersi del cibo. I molluschi cefalopodi cucinati in modo delicato trovano il compagno ideale nel bianco della Costiera Amalfitana; in caso i calamari, le seppie e il polpo, che sono gli esemplari più ricorrenti, diventano protagonisti di sensazioni dense e profonde, proviamo i Rosé a base di Sangiovese e Montepulciano prodotti nelle Marche, in particolare quelli dei vigneti vicini al mare, che sono spesso interpretati facendo emergere un'espressività calda e coinvolgente. In caso i pesci abbiano una fibra ben diversa dai classici "bianchi" e un'intensa sensazione grassa chiamiamo in causa il Grechetto di Assisi fatto sulle bucce oppure il Pinot Nero dell'Alto Adige o l'Etna Rosso in una versione non invecchiata.

Guido Marsella – Fiano di Avellino

La fisionomia asciutta e longilinea del Fiano può contare su un terroir dall'esposizione e dall'escursione termica che danno al vino un'identità finissima, da centellinare sui totani al vapore (€ 45).

Teruzzi – Isola Bianca Vernaccia di San Gimignano

La beva gentile è la principale caratteristica di questo bianco nato in luoghi valenti e da viti giovani, così da fondere il sapore lieve a una scia salata e renderlo adatto a una frittura di paranza (€ 15).

Musella – Drago Bianco 2022

È Garganega dell'est veronese, territorio di eccellente inclinazione a produrre vini bianchi, come questo dal formidabile rapporto tra fervore e freschezza; riserviamolo a un rombo con porcini e patate (€ 17).

Puiatti – Ribolla Gialla

La pianura dell'Isonzo è celebre per l'originalità del sottosuolo e per la saporosa mineralità donata ai suoi vini, come questa Ribolla secca e viva da degustare a 10° su pesci bianchi alla piastra (€ 14,90).

Carne di

Le tavole a cavallo tra fine e inizio anno prediligono ricette estrose, speziate, esotiche, talvolta non ortodosse rispetto alla classicità dei giorni natalizi, immaginate più per sorprendere che per assicurare. Il vino deve farsi trovare pronto, mettere in gioco gli slanci emotivi oltre alla sostanza delle sensazioni principali; alla sua essenza affidiamo anche la differenza tra le cotture, determinanti nella scelta al pari della tipologia di carne utilizzata. Il Chianti Classico ha una particolare sensibilità per la bovina, possiamo

definirla una relazione territoriale, in altri tempi si sarebbe detto "accostamento regionale", senonché il vino italiano più famoso al mondo funziona anche con altre qualità come l'ovina e la suina, sposandole con successo in grigliate miste. È la virtù del Sangiovese che permette al Chianti uno spazio quasi illimitato, come dimostra la sua vocazione verso ricette internazionali ottenute da cotture veloci e intermedie. Quando si allungano i tempi, e l'insieme si fa più complesso, è il momento di far interveni-

re un vino a base di Nebbiolo. Accanto ai celebrati prodotti delle Langhe, del Roero e del Piemonte settentrionale trova il proprio spazio il Valtellina, la sua autunnale eleganza ci accompagna sui volatili, in particolare le specie dalla fibra saporita e tesa ma non troppo spesso. Tra le cotture prolungate troviamo gli spezzati piccanti di carni miste sui quali funziona il maturo e radioso equilibrio del Cannonau del Sulcis, mentre sulla selvaggina approfittiamo dei vini a base di taglio bordolese prodotti a Bolgheri.



Ruffino 1877 – Riserva Ducale Oro Chianti Classico

Le vigne sono a Castellina, il vino tenta di mitigare la ferina intensità del Sangiovese con le suadenti tenerezze dei vitigni bordolesi, valutiamo il risultato su una fiorentina di un animale maturo (€ 40).

Nino Negri – Le Tense Sassella Valtellina Superiore

Il nome indica l'antica abitudine di vigilare armati sui vigneti di maggiore valore; il vino merita, per l'armonia dei sapori e per il tessuto di seta che finiscono nelle braccia di uno scamone stufato (€ 24,50).

De Fermo – Pecorino Don Carlino

L'agricoltura biodinamica e le fermentazioni spontanee aiutano il vino ad affermare per intero l'origine aprutina: varietà nei profumi e piglio gustativo si misurano su complesse ricette di carni bianche (€ 22).

Pusole – Cannonau di Sardegna

Siamo nell'Ogliastra, terra e mare vicini si specchiano, le uve delle viti a cordone speronato donano tannini composti, ne deriva una trama che qualifica il vino tra i migliori per accostarsi al gulasch (€ 32).

Caccia al Piano Bolgheri – Ruit Hora Rosso

Il Merlot ha il 60% dell'uvaggio, il Cabernet Sauvignon è al 30 e si dividono l'ultimo 10 Petit Verdot e Syrah; è un vino estroverso, la sua strutturata duttilità va sulla selvaggina (€ 26).

brindisi dolci e salati

Farsi gli auguri può apparire uno scambio scontato e distratto, per fortuna numerose persone vivono tale gesto con un sentimento di auspicio che potremmo definire radicale, vogliono strenuamente il bene degli altri. In quei momenti la presenza del vino è essenziale: dalla moderata disinibizione che procura scaturisce la verità delle emozioni di ognuno di noi. La consuetudine ci conduce verso i vini con le "perle", perlage è il termine francese con il quale si definisce l'insieme di catenelle che partono dal fondo del calice e salgono verso l'alto. La sottigliezza del perlage è in-

dice di un vino di base di buona qualità e di una tecnica eseguita con cura. Il pizzicore fine e prolungato prodotto dall'anidride carbonica accompagna il telaio gustativo del liquido fino all'epilogo, senza abbandonarlo mai. Tra i frizzanti ottenuti dalla rifermentazione naturale si segnalano gli emiliani e i pavesi che fanno concorrenza ai veneti; in questi territori è possibile che la trasformazione dello zucchero si arresti in inverno per riprendere in primavera e completarsi in bottiglia. Gli spumanti sono invece realizzati in vasche dette autoclavi con un metodo, conosciuto come Martinotti o Charmat, che esalta le caratteristiche di immediata giovinezza di alcune varietà, pensiamo all'aromat-

ca espressività del Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano e all'Asti. Più lungo e articolato è il metodo Classico, detto anche Champenois, in cui la rifermentazione avviene in bottiglia e dura almeno tre mesi, a questa segue un periodo di minimo 18 mesi durante i quali il vino "dialoga" con il residuo rimasto attaccato al vetro e ne acquisisce la "saggezza". Nei casi in cui la base è di elevata qualità si può arrivare anche a 30-40 mesi di affinamento che rendono lo spumante il tramite migliore per i brindisi, dal primo della sera all'ultimo dell'alba del giorno dopo.

Cesarini Sforza – Aquila Reale Riserva 2012

Immaginato per esaltare il legame fra suolo della Val di Cembra e Chardonnay, è affinato per 90 mesi prima di vedere la luce all'inizio del nuovo anno accostato a fettine di patanegra e lenticchie (€ 33 circa).

Foss Marai – Nadin Millesimato Dry

È uno spumante dall'amabilità pronunciata, tuttavia riesce nell'impresa di non rimanere statico poggiando il suo sviluppo sulla ricercatezza del perlage e su un profumo aereo; nasce per i dolci morbidi (€ 15,40).

Villa Sandi – Asolo Prosecco Superiore Extra Brut

Le colline asolane esprimono la medesima bellezza della cittadina trevigiana, ospitano vigneti che danno al Prosecco una particolare levità; brindiamo con questo Brut accostato alle capesante al gratin (€ 20).

Col Vettoraz – Valdobbiadene Extra Dry Cuvée

Uve selezionate con cura danno vita a uno spumante più rotondo rispetto alla media degli Extra Dry, usa l'adorabile cedevolezza per scardinare la cucina vegetariana invernale tutta fibre e speziature (€ 18,50).

Volcanalia – Ambarabà 2019

Serviamolo senza timore come aperitivo con tartine grasse e saporite, fritti e pan brioche farciti; è frizzante naturale da Garganega di Gambellara, schietto e generoso (€ 15).



sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

RANA NUOVA LIMITED EDITION GOURMET "ORO ROSSO"

La linea di pasta fresca ripiena Rana più elegante e accattivante dell'anno impreziosisce la tavola con nuove ricette iconiche.

Culatello di Zibello DOP, Ossobuco, Parmigiano Reggiano & Mostarda di Mele Cotogne, oltre al grande ritorno di Astice & Gamberi: ripieni gustosi e inediti per l'inconfondibile gamma, tutta vestita di oro e rosso, resa unica dai disegni dell'illustratore Carlo Stanga.



BERGADER

Cremosissimo

Morbido, profumato, delicato: è il Cremosissimo, il formaggio a pasta molle che custodisce nel suo tenero cuore cremoso tutto il sapore delle Alpi.

Famoso per la sua soffice e delicata morbidezza racchiusa in una crosta bianca e vellutata tutta da mangiare, il Cremosissimo Bergader è preparato con il miglior latte seguendo le tradizionali ricette dei mastri casari e porta con sé le sfumature più eleganti dei paesaggi alpini.



ITALIAN GREEN BAKERY DOLCE DI NATALE

Il Dolce di Natale di Italian Green Bakery è un'alternativa vegetale al panettone, prodotto solo con ingredienti vegetali, quindi senza latte, uova o burro, ideale per passare le festività in famiglia.

La lavorazione artigianale del Dolce di Natale mantiene la stessa tradizione del panettone con il lievito madre, producendo un panettone vegetale comparabile come sapore, aromi e sofficità a un prodotto tradizionale.



Il Cacciatore Italiano DOP, dalle origini antichissime, è prodotto esclusivamente con la carne di suini nati ed allevati nel Nord e nel Centro Italia. Dal gusto dolce e delicato, con la grana fine, è impossibile non riconoscerlo tra gli altri salami: è di piccola taglia, asciutto e di un bel colore rosso rubino.

Il riconoscimento DOP (Denominazione di Origine Protetta) rappresenta una valida garanzia per il consumatore che sa così di acquistare un alimento di qualità prodotto nel rispetto del Disciplinare di Produzione.

Alce Nero cesta le spalmabili

La Special Box Le spalmabili è una box sfiziosa e perfetta per un piccolo dono. Contiene la composta di albicocche, il miele millefiori e la crema di nocciole e cacao Ciokocrem.



GIOVANNI COVA & C. COLLEZIONE NATALE GIUSEPPE VERDI

Giovanni Cova & C., con la sua maestria pasticciere, frutto di un ossequioso rispetto per l'antica ricetta milanese e con una passione minuziosa per incarti esclusivi, dà vita ad una speciale collezione Natale Giuseppe Verdi in collaborazione con l'Archivio Storico Ricordi. Le sei proposte di gusto, tra cui il panettone classico e la nuova ricetta con fragole, cioccolato bianco e pepe verde, sono avvolte da una raffinata confezione che trova ispirazione dai figurini dei costumi delle opere verdiane.



TENDENZE

PREZIOSI E DI GUSTO
GENTILE, INTERPRETANO
UNA SELEZIONE
DI PRIMI PIATTI DA
GRANDI OCCASIONI,
DOVE SI SPOSANO
A SORPRESA CON
INGREDIENTI INVERNALI
COME IL COTECHINO,
LO SPECK O I FUNGHI

testo e cura di Cristiana Cassé,
ricette di Livia Sala,
foto e styling di Stefania Giorgi



pasta e crostacei

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
CON ASTICE E BISQUE

pag. 62



Protetti da un carapace più o meno coriaceo, i crostacei rivelano una polpa morbidissima e un delizioso sapore dolce-marino. Una splendida contraddizione che raggiunge il miracoloso nell'aragosta. Tutto questo a poche semplici condizioni: cuocere a fuoco gentile e brevemente, salare poco. Il pepe invece ci può stare, secondo il piacere personale: l'ideale sarebbe una miscela di bianco e nero. Le cotture indicate sono in padella (soprattutto per i sughi cremosi) o in acqua bollente (per i più "destrutturati").

Dai puristi al trinciapollo

Se avete a che fare con astici, aragoste e granchi, tenete presenti due questioni. La prima, e più spinosa, è che i puristi consigliano di acquistarli vivi per una miglior resa sia gustativa sia di consistenza delle carni, ma possiamo assicurare che i risultati sono eccellenti anche con quelli surgelati: si scongelano in frigo oppure si mettono bagno per mezz'ora in acqua calda (non bollente). Il secondo tema è che bisognerebbe dotarsi di qualche attrezzo per spaccare i carapaci: c'è un'apposita pinza, ma va bene anche il trinciapollo; e per estrarre la polpa: anche qui esiste un appropriato uncino (serve soprattutto per le chele), sostituibile con uno scavino e un po' di fantasia. E ancora, nella versione surgelata, astici

e aragoste si trovano anche già tagliati a metà... facile facile. Per gli scampi bastano le forbici, per i gamberi le mani.

La regola del maiale

Sua maestà la polpa la fa giustamente da padrona, ma in alcuni casi per i crostacei vale la stessa regola del maiale: non si butta nulla. Teste e carapaci (che siano teneri o duri non importa) sono infatti un bene prezioso per creare goduriose bisque (brodi ristetti e densi), che allietano primi piatti e zuppe come null'altro può fare.

La pasta

Infine, una nota che viene dalla sapienza degli chef: quando si sposano con la pasta, i crostacei vogliono quella liscia, meno rustica e più affine alla loro natura. Agli 80 grammi di quella secca corrisponde 120 grammi di fresca. Ma nulla vieta di eccedere un po', soprattutto se è festa.



Piatto e bicchiere
Francesca
Reitano Ceramica.
Nella pagina
accanto, ceramiche
Stamperia Bertozzi
e Francesca Reitano.
Indirizzi a pagina 130



TAGLIATELLE RICCE
CON ARAGOSTA
E CRUMBLE AI FUNGHI

pag. 62

PAPPARDELLE CON GAMBERI E COTECHINO CROCCANTE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

480 g di pappardelle secche - 800 g di gamberi rossi - 300 g di cotechino precotto - 1 spicchio d'aglio - 1/2 bicchiere di vino bianco - 2 rametti di rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Sgusciate i gamberi (tranne 6 per il decoro finale) e privateli del filetto nero sul dorso con l'aiuto di uno stecchino. Tostate in un tegame i carapaci e le teste con l'aglio sbucciato, 1 rametto di rosmarino a ciuffetti e un po' d'olio. Sfumate con il vino e schiacciate bene le teste con il dorso di un cucchiaio in modo da estrarne i succhi. Filtrate con un colino schiacciando ancora teste e carapaci

per ricavare tutti i succhi e tenete il sughetto ottenuto (ovvero una bisque) da parte.

2 Tagliate il cotechino a dadini e rosolateli in un'ampia padella antiaderente (dovrà contenere anche la pasta), senza aggiungere grassi, finché sarà croccante; prelevatelo e tenetelo da parte. Pulite la padella con carta da cucina e scottatevi brevemente i gamberi (anche quelli non sgusciati) finché cambiano colore. Spegnete il fuoco, prelevate solo quelli con il carapace e teneteli da parte.

3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela al dente. Rovesciatela nella padella con i gamberi sgusciati e saltatela per qualche istante con poco olio. Unite la bisque e il cotechino, mescolate e spegnete il fuoco. Servite guarnendo con i gamberi non sgusciati, una macinata di pepe e il rosmarino rimasto a ciuffetti.





Nella pagina accanto,
piatto Society Limonta.
Indirizzi a pagina 130

MEZZI PACCHERI
ALLA CARBONARA
CON SCAMPI E SPECK



Piatti e bicchiere
Stamperia Bertozzi.
Indirizzi a pagina 130

MEZZI PACCHERI ALLA CARBONARA CON SCAMPI E SPECK

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

480 g di mezzi paccheri
– 48 code di scampetti sgusciate
– 12 scampetti interi – 80 g di speck
a fette non troppo sottili – 6 tuorli
– 1 cucchiaino di mascarpone
– 2 scalogni – 1 mazzetto di timo – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate gli scalogni, tritateli e soffriggeteli in un'ampio tegame con po' d'olio e un pizzico di sale. Unite lo speck tagliato a pezzettini e gli scampetti interi e rosolateli per 3 minuti. Quindi aggiungete le code di scampetti e cuocete ancora per 1 minuto.

2 Sbattete leggermente i tuorli con il mascarpone, salate e pepate.

3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente e rovesciatela nel tegame con gli scampetti. Insaporite con qualche fogliolina di timo e saltate il tutto brevemente a fiamma media. Togliete dal fuoco e mantecate con la crema di tuorli mescolando bene per evitare che si rapprenda. Guarnite con altro timo.



SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ASTICE E BISQUE

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
520 CAL/PORZIONE



480 g di spaghetti secchi alla chitarra
– 3 astici congelati di 400 g ognuno
– 1 carota – 1 cipolla – 1/2 costa
di sedano – 1 mazzetto di erba
cipollina – 2 rametti di timo – 1 foglia
di alloro – 1 cucchiaino di amido di riso
– 50 ml di panna fresca – 800 ml di
brodo di pesce – 1/2 dl di Cognac
– 100 g di burro – sale – pepe

1 Fate scongelare gli astici in acqua calda (non bollente) per mezz'ora. Tuffatene 2 in acqua bollente per 4 minuti, scolateli, spaccate il carapace con una pinza ed estraete la polpa, anche dalle chele; tenetela da parte.

2 Rompete carapaci e chele in pezzi più piccoli. Pulite, lavate e tagliate a pezzetti carota, cipolla e sedano e rosolateli con 20 g di burro. Unite carapaci e chele spezzettati, tostati per 1 minuto, salate, pepate e sfumate con il Cognac. Aggiungete timo, alloro e brodo e fate sobbollire a fuoco dolce per mezz'ora. Filtrate il brodo con colino a maglia fine e mettetelo di nuovo sul fuoco. Stemperate l'amido in un mestolino di acqua fredda, versatelo nel brodo e cuocete la bisque mescolando per 5-6 minuti. Poi incorporate 40 g di burro e la panna e proseguite la cottura per 2 minuti sempre mescolando.

3 Tagliate a pezzetti la polpa dei due astici già cotti e fatela rinvenire in un'ampia padella a fiamma bassa con il burro rimasto e un po' di erba cipollina tagliuzzata.

4 Cuocete il terzo astice in acqua bollente 7-8 minuti. Intanto, lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente e rovesciatela nel tegame con la polpa di astice. Condite con la bisque e mescolate brevemente a fuoco basso. Servite in un grande piatto da portata completando con l'astice intero sgocciolato.

TAGLIATELLE RICCE CON ARAGOSTA E CRUMBLE AI FUNGHI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

480 g di tagliatelle ricce secche
– 2 aragoste congelate di 700 g ognuna – 4 fette di pane in cassetta
– 5 g di porcini secchi – 1 mazzetto di prezzemolo – 1/2 bicchiere di vino bianco – 20 g di burro + qualche fiocchetto per condire la pasta – olio extravergine d'oliva – sale

1 Fate scongelare le aragoste in acqua calda (non bollente) per mezz'ora. Frullate i funghi per ridurli in polvere. Unite il pane privato della crosta e spezzettato e frullate in modo da ottenere delle briciole non troppo fini. Aggiungete il burro e un pizzico di sale e azionate ancora l'apparecchio per pochi istanti. Tostate il composto di briciole in una padella scuotendola spesso per garantire una doratura uniforme del crumble.

2 Con un trinciapollo, tagliate le aragoste a metà nel senso della lunghezza, appoggiatele in un'ampio tegame con la polpa verso l'alto, irroratele con un po' d'olio e cuocete coperto per 5-6 minuti a fuoco basso. Unite una manciata di prezzemolo lavato e tritato, sfumate con il vino e cuocete coperto per altri 7-8 minuti. Prelevate le aragoste, ricavate la polpa e tagliatela a bocconcini.

3 Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente e rovesciatela nel tegame con il fondo di cottura delle aragoste. Fatela insaporire per qualche istante con qualche fiocchetto di burro, aggiungete i bocconcini di aragosta e servite cospargendo con il crumble ai funghi.

MACCHERONI NERI AL FERRETTO CON GRANCHI BLU

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

450 g di maccheroni al ferretto secchi al nero di seppia – 12 granchi blu (1,8 kg circa) – 300 g di pomodorini semisecchi sottolio (peso sgocciolato)
– 80 g di capperi sotto sale – 1 spicchio d'aglio – 1/2 bicchiere di vino bianco
– olio extravergine d'oliva
– sale – pepe

1 Mettete i capperi a bagno in acqua per almeno 2 ore cambiandola di sovente. Rosolate l'aglio sbucciato in un ampio tegame, unite i granchi e cuoceteli per 5-6 minuti. Prelevateli, spaccate il carapace con una pinza (tranne quello di 1 granchio che terrete intero a scopo decorativo) e prelevate la polpa.

2 Sgocciolate i capperi, asciugateli molto bene e poi friggeteli per pochi secondi in olio bollente; scolateli su carta per fritti.

3 Mettete i pomodorini nel tegame dei granchi e fateli insaporire per 2 minuti. Salate poco, pepate e poi sfumate con il vino bianco. Unite la polpa dei granchi, mescolate bene e spegnete il fuoco. Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela al dente. Rovesciatela nel tegame con il condimento e spadellatela brevemente a fuoco dolce. Servite e cospargete con i capperi fritti.



MACCHERONI NERI
AL FERRETTO
CON GRANCHI BLU

Tartufi

UNA SELEZIONE ESCLUSIVA DI IRRESISTIBILI BONBON
CON UNA BASE DI CIOCCOLATO, FONDENTE O AL LATTE,
INSOLTE FARCITURE E COPERTURE D'EFFETTO
(OLTRE CHE GOLOSE). DECISAMENTE UNO TIRA L'ALTRO
E POI UN ALTRO ANCORA... DOPO CENA, A MERENDA,
OPPURE COME CADEAU GOURMAND

testi e cura di Cristiana Cassé, ricette di Claudia Compagni, foto di Michele Tabozzi,
styling di Stefania Aledi



FONDENTI
ALLE SPEZIE
pag. 72

Ciotole Leaves
Ceramics, vassoio
Sandra Faggiano,
tessuto,
C&C Milano.
Indirizzi
a pagina 130

EXTRA BITTER MANDORLATI

pag. 72



Tovagliolo
distribuito da MHV.
Nella pagina
accanto, alzatina
Leaves Ceramics,
piattini Serax,
tessuto Christian
Fischbacher.
Indirizzi
a pagina 130

GLACÉ CON SCORZETTE
CANDITE

pag. 72

Nascita di una delizia

Per fare i tartufi si parte sempre da una base di cioccolato tritato (fondente, al latte o bianco) che viene fatto sciogliere versandovi sopra un liquido caldo: uno sciroppo, un culis di frutta, la panna, il latte e persino la birra. Poi si aggiungono i più svariati arricchimenti, dalle spezie alle albicocche secche, e si fa raffreddare in frigo per alcune ore. Infine si formano tante palline da passare in gustose coperture come la granella di frutta secca o le ganache.





BIANCHI AI LAMPONI E PEPE ROSA

ELABORATA
PER 30 TARTUFI
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
110 CAL/PEZZO

250 g di cioccolato bianco – 300 g di cioccolato bianco da copertura in pastiglie – 125 g di lamponi – 1 dl di panna fresca – 30 g di zucchero – 2 cucchiaini di bacche di pepe rosa

1 Sciacquate i lamponi e cuoceteli in un pentolino con lo zucchero schiacciandoli con una forchetta per 2-3 minuti a fuoco basso. Proseguite la cottura mescolando fino a ottenere una purea densa. Filtratela con un colino a maglie fini premendola con il dorso di un cucchiaino. Trasferitela in un pentolino pulito con la panna e portate a ebollizione leggera.

2 Tritate il cioccolato bianco e mescolatelo con la crema ai lamponi calda. Quindi frullate il tutto con un mixer a immersione fino a ottenere una

ganache liscia e omogenea. Lasciatela raffreddare e mettetela in frigo per 2 ore protetta con pellicola.

3 Prelevate un cucchiaino di ganache, fatela rotolare tra le mani per formare una tartufo sferico e disponetelo su una teglia rivestita con carta da forno. Procedete così fino a terminare la ganache. Mettete la teglia in frigo e proteggete con pellicola.

4 Tritate finemente 200 g di cioccolato da copertura, disponetelo in una bastardella, ponetela su una casseruola con poca acqua in leggera ebollizione e lasciate sciogliere il cioccolato finché avrà raggiunto i 50° (misurati con un termometro da cucina). Fuori dal fuoco unite il cioccolato in pastiglie rimasto e mescolate per scioglierlo finché avrà raggiunto i 26-27°. Mettete nuovamente il bagnomaria sul fuoco e portate la copertura di cioccolato a 29-30°.

5 Fuori dal fuoco. Immergete i tartufi, uno alla volta, nella crema di copertura, prelevateli con una forchettina e picchiettatela sul bordo della bastardella per far cadere il cioccolato in eccesso. Disponete i tartufi su una foglio di carta da forno.

6 Cospargeteli con il pepe rosa sbriciolato grossolanamente e lasciate rapprendere la copertura. Disponeteli su piatto da portata e conservate in frigo fino al momento di servire.

Nella pagina
accanto, piattino
Fiorirà un giardino.
Indirizzi
a pagina 130

Piattino fondo Jars
Ceramistes, piattino
piano Folk Magda
Masano, tovagliolo
Society Limonta,
piastrella a spirale
(sullo sfondo)
Domenico Mori.
Nella pagina
accanto, tagliere
Zara Home, coppia
di vassoietti blu
Folk Magda
Masano, piattino
(in alto) Giovelab.
Indirizzi
a pagina 130

TARTARUGATI CON
ALBIOCOCHE SECCHE AL
RUM

pag. 73

Un pensiero gentile

A dir poco goduriosi, i tartufi sono una dedica affettuosa per adulti e bambini, e si rivelano perfetti anche come regalo goloso: basta metterli in una bella scatola di latta foderata con carta da forno. Dopo averne fatto mostra, tenetela in frigo fino alla fine della cena e consegnatela all'ultimo.

Sempre che sia ancora piena...

ALLA BIRRA
IN POLVERE DI PISTACCHI

pag. 73



FONDENTI ALLE SPEZIE

FACILE
PER 40 TARTUFI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 8 MINUTI
65 CAL/PEZZO

300 g di cioccolato fondente all'80%
– **80 g di zucchero** – **75 g di cacao**
amaro in polvere – **30 g di burro**
– **2 bacche di cardamomo verde**
– **1 stecca di cannella di 4 cm**
– **1 cucchiaino colmo di cannella**
in polvere – **1 pizzico di noce moscata**

1 Fate bollire 1,5 dl di acqua con lo zucchero, la stecca di cannella, le bacche di cardamomo leggermente schiacciate e la noce moscata per 5 minuti circa, fino al formarsi di uno sciroppo.

2 Riprendete il cioccolato e unite lo sciroppo facendolo passare attraverso un colino e mescolate per sciogliere il cioccolato. Aggiungete il burro morbido a fiocchetti e continuate a mescolare finché la ganache sarà omogenea. Lasciatela raffreddare e mettetela in frigo per 2 ore protetta con pellicola.

3 Setacciate il cacao con la cannella in polvere facendoli cadere in una teglietta dai bordi alti. Prelevate un cucchiaino colmo di ganache e, aiutandovi con un secondo cucchiaino, modellate una sfera non troppo regolare. Tuffatela nel composto e scuotete la teglietta in modo da rivestire completamente il tartufo. Trasferitelo su un piatto e ripetete i passaggi fino a terminare gli ingredienti. Conservate in frigo fino al momento di servire.

EXTRA BITTER MANDORLATI

FACILE
PER CIRCA 40 TARTUFI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
65 CAL/PEZZO

250 g di cioccolato fondente al 85%
– **150 g di granella di mandorle**
– **30 g di zucchero** – **1,5 dl di latte**
di mandorle zuccherato

– **10 ml di olio extravergine d'oliva**
delicato – **1 bacca di vaniglia** – **sale**

1 Tritate finemente il cioccolato e trasferitelo in una ciotola. Incidete la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza e prelevate i semini con la punta di un coltello. Versate in un pentolino il latte di mandorle con lo zucchero, un pizzico di sale e i semini di vaniglia e scaldare fino al limite dell'ebollizione.

2 Versate la miscela calda sul cioccolato tritato e mescolate con una spatola fino a ottenere una ganache omogenea. Incorporate l'olio, lasciate raffreddare e mettete in frigorifero per 3 ore protetto con pellicola.

3 Prelevate un cucchiaino di ganache, fatelo rotolare tra le mani per formare un tartufo e procedete così fino a terminare la ganache: via via che 4-5 tartufi sono pronti, metteteli su un vassoio in frigo in modo che non si scaldino. Al termine, passateli, uno alla volta, nella granella di mandorle e conservateli in frigo fino al momento di servire.

GLACÉ CON SCORZETTE CANDITE

FACILE
PER 40 TARTUFI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
75 CAL/PEZZO

300 g di cioccolato fondente al 70%
– **75 g di cacao zuccherato**
– **100 g di zucchero Muscovado**
– **50 g di uvetta** – **1 arancia non trattata**
– **3 spicchi di scorza di arancia candita**
– **1,5 dl di panna fresca**
– **0,8 dl di Porto rosso**

1 Lavate l'arancia, grattugiate la metà della scorza e trasferitela in una ciotola, spremete mezza arancia e unite il succo alla scorza insieme all'uvetta e al Porto. Mescolate e lasciate riposare per 6 ore in frigo protetto con pellicola.



2 Tritate finemente il cioccolato e trasferitelo in una ciotola. Versate la panna in un pentolino, aggiungete lo zucchero e l'uvetta strizzata e fate sobbollire il composto per 3-4 minuti. Frullate il tutto per ottenere una crema liscia. Versatela ancora bollente sul cioccolato e mescolate per scioglierlo. Lasciate raffreddare la ganache e mettetela in frigo per 2 ore protetta con pellicola.

3 Prelevate un cucchiaino colmo di ganache e, aiutandovi con un secondo cucchiaino, formate una sfera non troppo regolare: proseguite così fino a terminare la ganache. Tagliate la scorza di arancia candita a bastoncini sottili e disponeteli sui tartufi. Conservateli in frigo fino al momento di servire.

TARTARUGATI CON ALBICOCCHESECCHES AL RUM

FACILE
PER 40 TARTUFI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
80 CAL/PEZZO

250 g di cioccolato fondente al 60%
- **150 g di cioccolato in codette**
- **200 g di albicocchesecche morbide**
- **0,8 dl di panna fresca** - **30 g di burro**
- **1 cucchiaino di Rum**

1 Riducete a dadini di circa 3 mm di lato 50 g di albicocchesecche e mettetele a bagno nel Rum. Tritate finemente il cioccolato fondente e trasferitelo in una ciotola. Tagliate le albicocchesecche rimaste a tocchetti, frullatele con un mixer a immersione fino a ottenere una pasta fine e omogenea e trasferitela in un pentolino con la panna: scaldare il composto a fiamma bassa fino al limite dell'ebollizione.

2 Versatelo sul cioccolato tritato e mescolate per scioglierlo. Incorporate il burro a fiocchetti

e le albicocchesecche marinate sgocciolate. Lasciate raffreddare la ganache e mettetela in frigo per 2 ore protetta con pellicola.

3 Prelevate un cucchiaino di ganache, fatela rotolare tra le mani fino a ottenere una forma sferica e procedete così fino a terminare la ganache: via via che 4-5 tartufi sono pronti, metteteli su un vassoio in frigo in modo che non si scaldino. Passateli nelle codette di cioccolato e conservateli in frigo fino al momento di servire.

ALLA BIRRA IN POLVERE DI PISTACCHI

FACILE
PER 30 TARTUFI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
80 CAL/PEZZO

250 g di cioccolato al latte
- **100 g di pistacchi spellati** - **1 dl di birra Ale** - **60 g di zucchero di canna**
- **30 g di burro**

1 Tritate finemente il cioccolato e trasferitelo in una ciotola. Disponete la birra in un pentolino, aggiungete 50 g di zucchero e scaldare a fiamma bassa finché lo zucchero si sarà sciolto.

2 Versate la miscela a filo sul cioccolato tritato mescolando contemporaneamente con una spatola fino a ottenere una ganache omogenea. Incorporate il burro morbido. Lasciate raffreddare il composto e trasferitelo in frigo protetto con pellicola per almeno 1 ora.

3 Frullate i pistacchi con lo zucchero rimasto. Prelevate un cucchiaino di ganache, fatela rotolare tra le mani per ottenere una forma sferica e passate il tartufo nella polvere di pistacchi: procedete così fino a terminare gli ingredienti. Via via che 4-5 tartufi sono pronti, metteteli su un vassoio in frigo in modo che non si scaldino. Conservateli in frigorifero fino al momento di servire.



mitilicoltura rivoluzionaria

Allevatore di mitili nel golfo di La Spezia, istruttore subacqueo, esperto biologo, grande trascinatore, Paolo Varrella si è sempre dedicato alla sperimentazione di nuove colture marine. “Conducevo una ricerca sulle capesante per l’università, quando ho scoperto la facilità con cui nascevano le ostriche e mi sono concentrato su di loro”, racconta. Oggi la metà degli allevatori della Cooperativa mitilicoltori spezzini lo ha seguito, convertendosi a questi molluschi pregiati, salutari fonti di proteine, vitamine e acidi Omega 3. L’attività di Varrella per ora è focalizzata sulle ostriche concave, ricavate da seme e disponibili tutto l’anno, anche nei mesi estivi (quelli senza la “R” come dicono i francesi) quando l’ostrica piatta va in riproduzione e non si può pescare. In futuro chissà.

Ostriche all’italiana

CARNOSE, SAPORITE, SEMPRE FRESCHE: L’INTRAPRENDENZA E GLI STUDI DI UN MITILICOLTORE SPEZZINO HANNO RIPORTATO L’ALLEVAMENTO DEI RAFFINATI MOLLUSCHI IN LIGURIA, SFIDANDO LO SCETTICISMO DI ALCUNI E ISPIRANDO MOLTI ALTRI

testo di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia



Qui sotto: piatto Kevala by studioraw.com;
runner Fazzini; posata Pinti Inox. A sinistra:
piatto di Luca Pedone per Claylab; tovagliolo
Fazzini; tovaglia Society Limonta; cucchiaino
Pinti Inox. Indirizzi a pagina 130

SPAGHETTONI CON
SALSA DI OSTRICHE

pag. 77



Se pensate alle ostriche come esclusiva della Francia e dell'oceano vi sbagliate. Da alcuni anni, l'allevamento si sta diffondendo in varie zone d'Italia, ma soprattutto tra Lerici e Porto Venere dove una cooperativa di mitilicoltori fa crescere, oltre a cozze e vongole, ostriche di qualità eccellente e organizza persino un festival a esse dedicato: l'Italian Oyster Fest (la seconda edizione si terrà dal 10 al 12 maggio 2024 e ha già adesioni da tutta Europa). A raccontarcelo è Paolo Varrella, anima di questa produzione, capace di vedere lontano e credere nel lavoro di squadra. "Le ostriche nella nostra penisola non sono certo una novità", racconta, "vivai per allevarle esistevano fin dall'antica Roma e, nella nostra zona, a fine '800, l'attività era stata fiorente. Bisognava però riportarla in vita con metodi adeguati".

Ma come sono le ostriche spezzine? "La qualità è ottima, perché questi molluschi si nutrono di plancton e prendono il sapore dal mare in cui vivono. Le nostre acque sono ricche di sostanze e quindi le rendono speciali: il loro colore tende al verde, crescono molto velocemente (sono pronte in un

anno dalla semina, in Francia dopo 4) e hanno un gusto sapido ed erbaceo che gli intenditori apprezzano". Ma non è solo questo a renderle superlative. Ogni giorno Varrella recupera le sue ostriche dal mare e le tiene in barca per alcune ore. Una simile premura fa sì che i molluschi crescano più vigorosi e carnosì e che siano allenati a restare chiusi e vitali anche fuori dall'acqua. Inoltre il loro guscio risulta pulito, privo di incrostazioni e parassiti, perché le fastidiose impurità all'asciutto si staccano. "Abbiamo calcolato che ogni singola ostrica, nel corso della sua vita, dev'essere presa in mano, pulita e rifilata dal suo allevatore almeno 7 volte per crescere perfetta". La fatica di Varrella dà frutti: quest'anno la produzione di 100 quintali è andata subito esaurita e la semina è stata decuplicata. "All'inizio mi davano del matto, l'idea di un'ostrica italiana suonava strana. Ora il problema è che le nostre non bastano mai". *segue >*



Per aprire le ostriche, Varrella raccomanda di usare un coltello sottile e tenerlo vicino alla punta. Prendetele in mano con la parte appuntita verso di voi e quella concava verso il palmo. Inserite il coltello tra le valve, a 2/3 della lunghezza (partendo dalla punta) e muovete la lama in orizzontale per tagliare il muscolo adduttore. Non dovete fare forza: appena lo avrete reciso, il guscio si aprirà.



OSTRICHE IN ROSSO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

24 ostriche – erba cipollina

per la gelatina di arance 10 g di gelatina in fogli – 4 arance rosse – 1 limone

per la melagrana 1/2 melagrana – 1 foglia verde di porro – olio per friggere – 1 cucchiaino di farina

per il pomodoro 1 pomodoro maturo – 1 cipollotto piccolo – 1 rametto di menta – 1 cucchiaino di aceto – sale

1 Ammorbidite la gelatina in acqua fredda per 15 minuti. Ricavate dalle arance 2,5 dl di succo e filtratelo. Portatelo quasi a ebollizione, toglietelo dal fuoco e unite i fogli di gelatina strizzati con le mani, aggiungete anche 3 cucchiaini di succo del limone filtrato. Mescolate finché la gelatina si sarà sciolta,

quindi versate il mix in uno stampo rettangolare di 14x10 cm per ottenere uno strato di 1 cm circa e fate rassodare in frigo per almeno 4 ore. Sformate la gelatina e tagliatela a cubetti.

2 Tagliate a pezzi la melagrana e sgranatela.

3 Schiacciate la metà dei chicchi in un colino e mescolate il succo ottenuto con i chicchi integri.

4 Tagliate la foglia di porro a julienne finissima e cospargetela con la farina.

5 Friggete la julienne di porro in una padella con olio bollente e sgocciolatela su fogli di carta da cucina.

6 Sbucciate il pomodoro con uno spelucchino o un pelapatate, eliminate i semi e riducete la polpa a dadini finissimi.

7 Riducete il cipollotto ad anellini, mescolateli con i cubetti di pomodoro e condite le verdure con l'aceto, la menta tritata e un pizzico di sale.

8-9 Aprite le ostriche come spiegato in alto, conditene 8 con gelatina ed erba cipollina tagliuzzata; 8 con melagrana e porro; 8 con pomodoro e cipollotti. Sistematele su un letto di ghiaccio e accostatevi 3 ciotoline con gli intingoli rimasti.





2



1

“Le ostriche di qualità si riconoscono anche da chiuse”, dice Varrella. Fondamentale che il guscio sia liscio, molto duro ma non tagliente. Inoltre dev'essere ben concavo. Queste caratteristiche indicano che l'ostrica è stata lavorata dal mitilicoltore, cioè asciugata spesso e rifilata, in modo che crescesse in carne. Così allevata, resta vitale fino a 10 giorni dopo essere stata pescata.



8



7



3



4



6



5

SPAGHETTONI CON SALSA DI OSTRICHE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI

320 g di spaghetti – 4 ostriche – 1 limone non trattato – mezzo cucchiaino di senape – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sgusciate le ostriche come spieghiamo nella pagina precedente in alto, eliminate eventuali schegge del guscio e fatele sgocciolare bene per eliminare il più possibile l'acqua contenuta.

2 Mettetele nel bicchiere del frullatore, unite alcune gocce di limone, una macinata di pepe, la senape e un cucchiaino d'olio.

3 Frullate fino a ottenere una salsa perfettamente liscia e omogenea. Regolate di sale solo se necessario (le ostriche sono già salate).

4 Mettete sul fuoco una pentola d'acqua per la pasta e aggiungetevi due scorzette di limone.

5 Salate e fate cuocere gli spaghetti al dente.

6 Scolateli e trasferiteli direttamente in un'ampia padella antiaderente con il burro, una macinata di pepe e ancora un po' di scorza di limone grattugiata. Fateli saltare brevemente e spegnete.

7 Con l'aiuto di un cucchiaino, stendete un velo di salsa di ostriche nei piatti (il gusto sarà molto saporito, attenzione a non eccedere con la dose).

8 Sistematevi al centro un nido di spaghetti avvolgendoli intorno a un forchettone o a una pinza lunga. Se vi piace, profumate con altro pepe e ciuffetti di aneto.



PIZZA sette sfoglie

È IL DOLCE TRADIZIONALE DI CERIGNOLA, IN PUGLIA,
DOVE VIENE PREPARATO CON SETTIMANE DI ANTICIPO
E GUSTATO PER TUTTO IL PERIODO DELLE FESTIVITÀ

di Paola Mancuso, in cucina Elena Tettamanzi, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi





Il nome "pizza" potrebbe trarre in inganno chi vive nel Norditalia, ma nella tradizione pugliese si chiamano così anche alcune preparazioni dolci da forno, come la Sette sfoglie. Composta, appunto, da sette strati di pasta sottile riccamente farcita, e per questo detta anche Sette veli, è tipica in particolare di Cerignola. La cittadina in provincia di Foggia orgogliosamente ne rivendica l'origine, tanto che è stata inserita tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat), ma esiste anche una sua variante, la Sette panni, che viene preparata nel vicino paese di Orta Nova.

D'altronde, non si sbaglia se si paragonano i dolci tradizionali al dialetto: come il vernacolo cambia fonetica a distanza di una manciata di chilometri, così può cambiare qualche ingrediente tra un paese e l'altro, senza per questo stravolgere il significato del dolce stesso. E una specialità delle feste natalizie come la pizza "a sett sfogghie" di significati simbolici e commemorativi è pregna.

Come in altre preparazioni tradizionali da ricorrenza, il particolare numero degli strati che lo compongono è da ricondurre alla religione cattolica (dove ricorre spesso il sette, basti pensare ai giorni della creazione, ai doni dello Spirito Santo, ai peccati capitali e così via).

In più, bisogna sapere che nel Foggiano esiste una particolare venerazione per la Madonna dei Sette Veli e una suggestiva versione sull'origine del dolce racconta che sia stato creato in suo onore. Infatti, la Madonna sarebbe apparsa a Sant'Alfonso Maria de' Liguori nell'anno 1731, quando Foggia fu colpita da un violento terremoto che quasi la distrusse totalmente. Si narra che, davanti alla visione mistica, il vescovo (autore, tra l'altro, della popolare *Tu scendi dalle stelle*) fu a sua volta oggetto di un miracolo, elevandosi da terra, e che la Madonna ripetè le sue apparizioni nel corso del Settecento.

E mentre le famose cartellate sono un

classico dolce della Vigilia pugliese, diffuso un po' in tutta la regione e in particolare a Bari e nel Salento, a Cerignola la regina delle festività è la pizza Sette sfoglie.

Tradizione vuole che venga preparata in quantità all'inizio di novembre, per Tutti i Santi, per poi essere regalata a parenti e amici e gustata fino a fine anno e oltre. Ben conservata, infatti, la specialità cerignolana, essendo un dolce asciutto da credenza, può essere consumata anche dopo qualche tempo senza perdere, anzi esaltando, il suo sapore inconfondibile.



BERE GIUSTO

LA DURATA DELLA PREPARAZIONE, LA TECNICA PER REALIZZARLA E LA BELLEZZA DELLA FORMA ESPRIMONO SOLO IN PARTE LA RELAZIONE DELLA SETTE SFOGLIE CON IL TEMPO E CON LO SPAZIO. LA PIZZA POSSIEDE UNA STRATIFICAZIONE COMPLESSA E LASCIA NELLA BOCCA UNA PERSISTENZA RAGGUARDEVOLE. AL VINO CHE LA SEGUE NON BASTA UNA DOLCEZZA MISURATA, SERVONO PAZIENZA E STRUTTURA, NON PUÒ MUOVERSI IN FRETTA, MEGLIO CHE SI PRENDA OGNI SECONDO DISPONIBILE PER ARRIVARE IN FONDO, DOVE COGLIE IL SENSO PIÙ INTIMO DELLA RICETTA. SCEGLIAMO UN ROSSO AMABILE REALIZZATO DALLE CANTINE POLVANERA NELL'AREA DI GIOIA DEL COLLE, UN ALEATICO, TRA LE VARIETÀ PIÙ RAPPRESENTATIVE DELLA PUGLIA E IN GRADO DI EVOCARE L'ANTICA CULTURA ENOICA MEDITERRANEA. LA DENSITÀ È INTUIBILE SIN DALL'ESAME VISIVO, IL PROFUMO APPENA AROMATICO SI STACCA PIANO E LASCIA AL GUSTO LA RESPONSABILITÀ DI ESPRIMERE LA VELLUTATA ENERGIA E L'AMPIEZZA DELLE SENSAZIONI FINALI.

Tradizione doc

GIUSEPPINA FALCO È UN PILASTRO DELLA CUCINA TRADIZIONALE PUGLIESE E IN PARTICOLARE DI QUELLA TIPICA DI CERIGNOLA (FOGGIA), DOVE 65 ANNI FA APRÌ CON IL MARITO UNA BOTTEGA DI GASTRONOMIA, ANCORA OGGI INDIRIZZO DI CULTO PER PRODOTTI D'ECCELLENZA. AL NEGOZIO SI È POI AFFIANCATO NEL 2001 UN RISTORANTE (UVULESCCE. IT), DI CUI È OSTE DI SUCCESSO IL FIGLIO ROSARIO DI DONNA, MENTRE GLI ALTRI FIGLI SI OCCUPANO DEL NEGOZIO ADIACENTE. GIUSEPPINA, OSPITE ANCHE DI POPOLARI TRASMISSIONI TV, NON HA PERÒ RINUNCIATO A PREPARARE PERSONALMENTE E RIGOROSAMENTE A MANO SPECIALITÀ DELLA TRADIZIONE COME LA PIZZA SETTE SFOGLIE, SERVITA AL RISTORANTE E IN VENDITA NEL NEGOZIO. E RACCONTA CHE LE ARRIVANO ORDINAZIONI DI QUESTO DOLCE FIN DA AGOSTO (OLTRE 150), CON SPEDIZIONI IN TUTTA ITALIA.

COME PREPARA LA SUA PIZZA SETTE SFOGLIE?

NELL'IMPASTO METTO POCHISSIMO ZUCCHERO, SOLO MEZZO CUCCHIAINO PER OGNI CHILO DI FARINA, OLIO E VINO BIANCO. POI STENDO LA PASTA A MANO CON IL MATTARELLO, NON FACCIO USO DI MACCHINETTE. PER IL RIPIENO, UTILIZZO CIOCCOLATO FONDENTE A PEZZETTI, PINOLI E ABBONDANTI MANDORLE TOSTATE E TRITATE (1 KG OGNI KG DI FARINA) CHE MESCOLO CON LO ZUCCHERO.

E LA CONFETTURA? NOI LA CHIAMIAMO MOSTARDA, MOLTO DIFFERENTE DA QUELLA DEL NORD ITALIA. LA FACCIO IO CON ACINI DI UVA BIANCA, CHE PRIVO DEI SEMINI. LI LASCIO CUOCERE PER 6-7 ORE SENZA ZUCCHERO, PERCHÉ L'UVA È GIÀ DOLCE DI PER SÉ. QUANDO COMONGO LA PIZZA, COSPARGO CIASCUNA SFOGLIA CON ZUCCHERO, ABBONDANTE OLIO (CIRCA 200 ML) E CANNELLA.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI
CHE OFFRONO QUESTA
E ALTRE SPECIALITÀ
TRADIZIONALI.

'U VULESCÉ

Via Cesare Battisti 3, Cerignola (Foggia), tel. 0885425798
IN PIENO CENTRO, È IL RISTORANTE NATO "DALLA COSTOLA" DELLA SALUMERIA APERTA DA GIUSEPPINA FALCO, APPENA ADIACENTE. A CAPO DEL RISTORANTE, PICCOLO TEMPIO DELLA BUONA CUCINA SEGNALEATO DALLA GUIDA MICHELIN, C'È IL FIGLIO ROSARIO DI DONNA, CHE OFFRE PIATTI DI TERRA E DI MARE REALIZZATI CON LE MIGLIORI MATERIE PRIME E SECONDO STAGIONE. IL MENU CAMBIA OGNI SETTIMANA. NELLA BOTTEGA GASTRONOMICA SI POSSONO ACQUISTARE SPECIALITÀ DA ASPORTO (PIZZE RUSTICHE, PIZZA DI RICOTTA DOLCE, FRITTATE RIPIENE) E LECCORNIE COME SALUMI, FORMAGGI, TARALLI, SOTTOLI FATTI IN CASA, LAMPASCONI E LA PIZZA SETTE SFOGLIE.

PASTICCERIA LORUSSO

Piazza della Repubblica 1, Cerignola (Foggia), tel. 0885417515
BAR PASTICCERIA CHE OFFRE TORTE E DOLCI ARTIGIANALI: IN STAGIONE, TORRONI, PIZZA SETTE SFOGLIE E PANETTONE CON LIEVITO MADRE AL GUSTO DI PIZZA SETTE SFOGLIE.

PANIFICIO CARICONE

Via Mazzini 18, Orta Nova (Foggia), tel. 0885781530
PANIFICIO CHE PROPONE ANCHE UNA GRAN VARIETÀ DI SPECIALITÀ TRADIZIONALI. TRA QUELLE SALATE: FOCACCIA BARESE CON IMPASTO DI GRANO ARSO, TARALLI, CALZONI FARCITI IN DIVERSI MODI E RUSTICI. TRA I DOLCI: CARTELLATE AL MIELE O AL VIN COTTO, ZEPPOLE FRITTE O AL FORNO E PIZZA SETTE PANNI (SETTE VELI).



PIZZA SETTE SFOGLIE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI

per la pasta all'olio 500 g di farina 00 – 20 g di zucchero semolato – 100 ml di vino bianco – olio extravergine d'oliva - sale
per il ripieno 100 g di mandorle tostate – 100 g di nocciole tostate – 100 g di noci – 150 g di uvetta – 100 g di pinoli – 100 g di cioccolato fondente – zucchero semolato – cannella in polvere – confettura di uva (in alternativa, di fichi, di mele cotogne o di ciliegie) – liquore tipo Strega – olio extravergine d'oliva

1 Preparate la pasta all'olio. Riunite in una ciotola la farina setacciata, lo zucchero e un pizzico di sale; mescolate bene, poi incorporate 70 ml d'olio. Iniziate a impastare aggiungendo il vino intiepidito, poco alla volta, e amalgamate bene tutti gli ingredienti fino a formare un panetto morbido ma sodo. Copritelo con pellicola e lasciatelo riposare per circa mezz'ora.

2 Preparate il ripieno. Ammorbidite l'uvetta in una ciotola d'acqua tiepida. Tritate grossolanamente le mandorle, le nocciole, le noci e il cioccolato e mescolateli in una ciotola con i pinoli tostate, 1 cucchiaino di cannella e l'uvetta sgocciolata e strizzata.

3 Riprendete l'impasto e dividetelo in sette porzioni, di cui una più grande. Stendete sottile ciascun pezzo di pasta (se usate l'apposita macchinetta, tacca n. 8), lasciando più spesso il pezzo più grande.

4 Spennellate d'olio il fondo e i bordi di uno stampo rotondo di circa 22 cm. Foderatelo con la sfoglia più spessa, facendola fuoriuscire dai bordi, e spennellatela d'olio.

5 Distribuitevi il sesto del ripieno preparato, qualche cucchiaino di confettura e spruzzate con un po' di liquore.

6 Ricoprite con una sfoglia, bucherellatela in più punti con una forchetta, spennellatela d'olio e proseguite gli strati nello stesso modo, terminando con l'ultima sfoglia e arricciandola un po' per creare delle pieghe.

7 Ripiegatevi sopra i bordi della sfoglia di base sottostante, spennellate la superficie d'olio, bucherellatela e cospargetela di zucchero e cannella. Cuocete nel forno già caldo a 170° per 30 minuti circa, finché la pizza sarà dorata. Fatela raffreddare prima di sformarla. Si conserva per circa 1 mese a temperatura ambiente.

Risotti

PER GRANDI OCCASIONI



ESALTATI DA CHICCHI DI ELEVATA QUALITÀ, SONO INSOLITI
E RAFFINATI, EQUILIBRATI E SORPRENDENTI, AROMATICI
E PROFUMATI, CAPACI DI MIXARE VERDURE, CROSTACEI, FORMAGGI,
SALUMI CON TOCCHI AGRI, AFFUMICATI, PUNGENTI

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro, styling di Ambra Poli



Per la videoricetta:
salepepe.it/ricette/primi/riso/risotto/risotto-in-rosso-cotechino-e-tartufo-nero
oppure inquadrare il QR Code

RISOTTO IN ROSSO, COTECHINO E TARTUFO NERO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
795 CAL/PORZIONE

360 g di riso Carnaroli Le Stagioni d'Italia – 1 scalogno – 4 dl di vino rosso giovane – brodo vegetale – 1 piccolo

cotechino lessato – 25 g di tartufo nero – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 40 g di burro al tartufo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Affettate sottile lo scalogno e soffriggetelo in un padellino con un cucchiaino d'olio, salatelo e innaffiatelo con poco vino rosso.
2 In una casseruola tostate il riso senza grassi ma con una macinata di pepe, aggiungete lo

scalogno, sfumate con il vino e proseguite la cottura con il vino, quando termina aggiungete metà del cotechino sbriciolato e proseguite con il brodo vegetale.
3 Quando il riso sarà quasi pronto mantecatelo con il grana e il burro al tartufo. Nel frattempo scaldate il cotechino rimasto in una padella antiaderente. Servite il riso con un medaglione di cotechino e una generosa grattata di tartufo nero.

RISOTTO AL LIMONE E LIME, GAMBERI E BURRO AL WASABI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

360 g di riso Speciale per risotti Le Stagioni d'Italia – 2 cipollotti – 1 limone non trattato – 2 lime non trattati – 16 gamberi rossi puliti, adatti all'uso a crudo – colatura di alici – 1/2 cucchiaino di wasabi in pasta – burro – olio extravergine d'oliva – germogli – sale – pepe

1 Tritate i cipollotti. Tostate il riso in una casseruola senza grassi, unite i cipollotti, un pizzico di sale, una noce di burro e la scorza del limone; portate a cottura unendo man mano acqua calda.
2 Impastate 40 g di burro con il wasabi. Tritate al coltello i gamberi, conditeli con olio, sale, pepe, il succo di un lime e una grattugiata della scorza. Formate 4 piccole tartare.
3 Quando il riso sarà quasi pronto, unite la colatura di alici, regolate di sale e pepate. Mantecate con il burro al wasabi e una spruzzata di succo del lime rimasto. Distribuite nei piatti il risotto, una tartare di gamberi, alcuni germogli e, se vi piace, scorza di lime grattugiata.



Per la videoricetta:
salepepe.it/ricette/primi/riso/risotto/risotto-al-limone-lime-gamberi-e-wasabi
o inquadrare il QR Code



Piatti Francesca Reitano Ceramica; posate in acciaio satinato oro di Pinti Inox. Nella prima pagina: casseruole, ciotolina e piatto Francesca Reitano Ceramica; cucchiaino in ceramica Zara Home; brocca L'Arte nel Pozzo; forchetta Pinti Inox. Indirizzi a pagina 130



UN RISO PER OGNI RICETTA

Arborio, Carnaroli, Integrale, Speciale per risotti: in questo servizio ci siamo ispirati al gusto e alle caratteristiche delle diverse qualità di riso che compongono la gamma Le Stagioni d'Italia, ottenuto da agricoltura innovativa e sostenibile, con filiera corta e tracciabile. Tra questi anche un Carnaroli e un Arborio dell'incontaminato Delta del Po, contraddistinti da marchio Igp a garanzia della varietà primaria e antica che si coltiva in quest'area.

RISOTTO AL TOPINAMBUR CON FORMAGGIO DI CAPRA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
495 CAL/PORZIONE

360 g di riso Carnaroli del Delta del Po Igp Le Stagioni d'Italia – 2 scalogni – 250 g di topinambur – 1 bicchierino di vermouth secco (o vino bianco) – 4 carciofi – 1/2 limone – 120 g di formaggio di capra fresco – brodo vegetale – 1/2 arancia non trattata – farina – olio per friggere – burro – sale – pepe

1 Sbucciate i topinambur e affettateli con la mandolina, tritate finemente gli scalogni, pulite i gambi dei carciofi e affettateli

sottili. Soffriggete gli scalogni in 20 g di burro, aggiungete i topinambur, un po' di scorza d'arancia grattugiata e i gambi dei carciofi; salate, sfumate con poco brodo e cuocete finché saranno teneri.

2 Tostate il riso in una casseruola con 20 g di burro, sfumate con il vermouth (o con il vino bianco), aggiungete il mix di topinambur e proseguite la cottura bagnando poco alla volta con il brodo caldo. Nel frattempo pulite i cuori dei carciofi e sfregateli con il limone, affettateli sottili, infarinateli e frigeteli in abbondante olio bollente.

3 Quando il riso sarà quasi pronto, mantecatelo con il formaggio e 30 g di burro. Trasferitelo nei piatti individuali, mettetevi al centro i carciofi fritti, pepate e cospargete con altra scorza d'arancia.

Qui sotto: piatto piano in ceramica smaltata marrone e piattino di Francesca Reitano Ceramica; bicchiere in vetro borosilicato con bordo senape di Ichendorf Milano.

A destra: piatto fondo con manici, piatto da portata e cucchiaino in ottone di Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 130



RISOTTO INTEGRALE ALLE CIME DI RAPA E STRACCIATELLA AFFUMICATA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
610 CAL/PORZIONE

360 g di riso integrale Le Stagioni d'Italia – 500 g di cime di rapa – 2 spicchi d'aglio – 1 piccola cipolla – 60 g di olive taggiasche – 250 g di stracciatella affumicata – 50 g di pane integrale raffermo – olio extravergine d'oliva – peperoncino – sale

1 Frullate il pane e tostate le briciole in un padellino con poco olio. Lessate il riso in acqua bollente salata per 10 minuti, scolatelo e conservate un mestolo dell'acqua di cottura.

2 Nel frattempo mondate le cime di rapa, separate le cimette e sbollentatele per 2 minuti. Sgocciolatele e, nella stessa acqua, lessate le foglie con gli spicchi d'aglio sbucciati. Appena saranno tenere, eliminate l'aglio e sgocciolatele conservando l'acqua; frullatele a crema con 2 cucchiaini d'olio.

3 Sbucciate e tritate finemente la cipolla, soffriggetela in una casseruola in 2 cucchiaini d'olio, salate e insaporite il riso nel soffritto. Proseguite la cottura bagnando con l'acqua di cottura delle cime di rapa e unite la crema preparata.

4 Quando il riso sarà quasi cotto, frullatene mezzo mestolo con l'acqua del riso tenuta da parte. Unite la crema al risotto con le cimette, le olive spezzettate e mantecate con un giro d'olio. Servite il risotto con la stracciatella affumicata, cosparsa di fettine di peperoncino e briciole croccanti.



Per la videoricetta:
salepepe.it/ricette/primi/riso/risotto/risotto-integrale-cime-di-rapa-stracciatella
oppure inquadrare il QR Code

in cerca di nuovo
DECOR, DESIGN E DINTORNI

Mode e manie

KITCHEN REMIX

di Monica Pilotto

Ogni mese nuovi protagonisti sulla tavola e in cucina: piatti, tovaglie, piccoli elettrodomestici che rendono speciali i momenti di convivialità

Zuppe pronte in un attimo!

Sembra un frullatore e invece è un vero robot, un insostituibile aiutante in cucina. Grazie ai tanti programmi si possono preparare zuppe, brodi, salse, creme, purè di verdura, ma anche frullati e frappé. Dotato di programmi per la cottura e per riscaldare le pietanze, con funzione pulse per amalgamare meglio gli ingredienti, ha un robusto boccale in vetro da 1,75 l, lame in acciaio, pressa, misurino e spazzola per la pulizia (1500 W, € 299). **Tescoma**

Per conservare il vino a lungo,

anche se la bottiglia è aperta da Natale, basta usare **Coravin Timeless** dotato di un ago che attraversa delicatamente il sughero, per poi servire il nettare di Bacco nei calici. Il vino versato verrà sostituito con gas argon, impedendo all'ossigeno di penetrare nella bottiglia; una volta rimosso l'ago, il tappo torna nella sua forma originale, mantenendo il vino rimasto fresco per mesi o addirittura anni. Questo in foto è una limited edition nel colore Deep Sea Blue (da € 260 circa).

Le cocotte in ghisa hanno una storia affascinante e sono famose da secoli per la capacità di mantenere il calore e di ridistribuirlo. Questa in foto è la nuova cocotte Twisted di **Staub** con effetto 3D grazie al particolare motivo impresso sul corpo; indistruttibile, è perfetta per la lenta cottura di carne, verdure, arrostiti e polli interi. Ogni ricetta diventa un capolavoro del gusto e passa con eleganza dai fornelli alla tavola (diam. cm 24, € 299).

Il must have di quest'anno è la friggitrice ad aria: pratica, capiente, compatta, rapida, versatile, salutare e risparmiosa, cucina numerose pietanze con leggerezza e in poco tempo, senza grassi, fumo, cattivi odori e con un occhio al risparmio. Il risultato sono cibi croccanti e gustosi in versione light. Questa è disponibile in sei colori, ha display touch intuitivo, finestra e luce per il controllo a vista, 12 programmi e una capacità di 6,5 l (€ 139). **Kasanova**

Le brocche eleganti della collezione High Rise sono anche portabicchieri, hanno linee pulite, essenziali e colori soft: sono firmate dal designer giapponese Keiji Takeuchi che, collegando due volumi conici, crea delle torri di bicchieri impilati sopra le brocche in due misure (50 cl e 75 cl, da € 54). In sottile, ma resistente, vetro borosilicato fatto a mano e modellato a lume, le brocche si completano con i tumbler Smoke proposti in otto tonalità diverse (da € 20 l'uno). **Ichendorf**

Le feste di fine (e inizio) anno

sono alle porte e solitamente per cene e pranzi si acquista più del necessario. Per fortuna con la macchina **FoodSaver VS2190X** adatta al sottovuoto alimentare, compatta, versatile e semplice da utilizzare, si può conservare il cibo fino a 5 volte più a lungo: in freezer carne e pesce sottovuoto durano anche 2-3 anni; in frigorifero il formaggio 4-8 mesi e verdura e frutta fino a 2 settimane (€ 90 circa).



BONTÀ DI STAGIONE



MAIALE

dal mondo

APPREZZATO AD OGNI LATITUDINE E CONSIDERATO UN CIBO PROPIZIATORIO TIPICO DELLE FESTE, È PROTAGONISTA DI PREPARAZIONI SUCCULENTE, DAI FLAMEQUIN SPAGNOLI AI FAGOTTINI AL KIMCHI COREANI

a cura di Silvia Bombelli, testo di Vittorio Castellani, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling Stefania Aledi





Che si tratti di un porcellino portafortuna di marzapane come i Glücksschwein tedeschi e altoatesini o di un porchetto in carne ed ossa, il maiale in tante culture è simbolo di prosperità e abbondanza. Per questo non manca mai sulla tavola delle Feste. Utilizzato in cucina per usi alimentari da oltre 7.000 anni, il suino nelle sue molteplici varietà è uno degli animali da allevamento più amato e diffuso al mondo. Si riproduce facilmente, allevarlo è semplice e l'impossibilità di utilizzarlo per lavori agricoli, così come l'inadeguatezza del suo latte per l'alimentazione umana, ne hanno di fatto favorito la diffusione per puro uso alimentare. Già presente sui banchetti dei Greci e degli antichi Romani, che lo apprezzavano sotto forma di porchetta e di porchetto arrosto, così come usa ancora oggi in Sardegna per Ferragosto o in Spagna durante le ferias y romerías con il lechón (il maialino da latte), questo animale ha conquistato molti popoli. Con la sola eccezione dei Paesi islamici, delle comunità ebraiche e di alcune Chiese minori, che lo considerano impuro per il suo "stile di vita" (ovvero, mangia qualunque cosa) tutti sono concordi con l'affermazione del gastronomo Brillant-Savarin: "Dans le cochon, tout est bon!". Infatti, dalle spalle al filetto, dalle zampe al musetto, del maiale non si scarta nulla.

In Europa un tempo il maiale veniva macellato in autunno, quando maturavano le mele e le ultime prugne tardive. Per questo motivo dalla Scandinavia ai Paesi dell'Est

lo troviamo spesso cucinato e servito in abbinamento con questi frutti. Se il suo parente più stretto, il cinghiale, viene spesso marinato e stufato nel vino rosso (un tempo in Catalogna persino con il cacao), nei Paesi a tradizione brassicola, dal Belgio alla Germania, il maiale ha trovato nella birra il suo condimento preferito, come nella ricetta dello Schweinshaxe (stincó al forno) che non manca mai all'Oktoberfest.

Mentre gli spagnoli con la conquista del Nuovo Mondo hanno introdotto il maiale nelle tradizioni del Centro e Sud America, i cinesi, che vantano il primato assoluto di più grandi consumatori del globo della sua carne, sono responsabili della diffusione dei suini in tutta l'Asia. Ancora oggi in alcune vecchie macellerie degli hutong di Pechino primeggia lo slogan: «mango tra i frutti, maiale tra le carni, tè tra le foglie», mentre nei migliori ristoranti non manca mai il piatto preferito da Mao Tse-tung, il pancettone brasato hong shao rou.

Il maiale nel corso dei secoli è diventato in molti Paesi orientali un autentico oggetto di culto. Mentre in Italia non si contano più le sagre a lui dedicate, nel Sud-Est asiatico il maiale è anche protagonista di importanti cerimonie religiose. Per esempio, durante alcune festività nei templi thailandesi si porta in offerta la sua testa. Nel corso del famoso Galungan festival balinese che celebra la vittoria del bene sul male, poi, centinaia di maiali vengono impalati e arrostiti per essere poi offerti alle divinità. Insomma, come recita un popolare proverbio anglosassone: "today's pig is tomorrow's bacon!".

STUFATO ALLE PRUGNE (UKRAINA)

FACILE
PER 6 PEZZI
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 2 ORE
600 CAL/PORZIONE

1,5 kg di capocollo fresco – 15 prugne secche senza nocciolo – 2 tazze di tè Lapsang Suchong forte – 2 cipolle grandi – farina – 2 bicchieri di vino rosso – brodo vegetale – 2 spicchi di aglio – 1/2 bicchiere di aceto di vino rosso – 400 g di patate novelle – aneto fresco – burro – olio extra vergine d'oliva – sale – pepe

1 Fate rinvenire le prugne nel tè. Tagliate a grossi dadi la carne, infarinatela e rosolatela in olio e burro dorandola su tutti i lati.

2 Nel frattempo, affettate sottilmente le cipolle e soffriggetele in una casseruola di ghisa con 2 cucchiaini di olio. Quando diventano trasparenti aggiungete la carne rosolata. Salate, pepate e sfumate con il vino rosso. Proseguite la cottura dello stufato aggiungendo un po' di brodo man mano che il fondo di cottura si restringe.

3 Dopo un'ora e un quarto aggiungete alla preparazione l'aglio schiacciato con l'apposito attrezzo, le prugne scolate e l'aceto. Proseguite la cottura a fuoco dolce per altri 30 minuti.

4 Lessate le patate novelle con la buccia in abbondante acqua salata. Sgocciolatele, tagliatele in due nel senso della lunghezza, conditele con un po' di burro crudo, abbondante aneto tritato e pepe. Servite lo stufato accompagnandolo con le patate.

Sotto, piatto Asa Selection, ciotolina Livellara, cucchiaio in legno MVH. Indirizzi a pagina 130



FILETTO MARINATO
(GIAPPONE)

pag. 94

COSTINE MARINATE ALL'ACETO CON SALSA (USA)

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E
30 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

**1,5 kg di costine di maiale – 2
cucchiaini di paprika affumicata – 1
tazza di aceto di vino bianco – sale
per la salsa 1 costa di sedano
– 150 g di peperone abbrustolito
– 1 cipolla media – 1 cucchiaio di
tabasco – 2-3 cucchiaini di concentrato
di pomodoro – 1 cucchiaino di
zucchero – 1 limone – olio extra
vergine d'oliva**

1 Mettete le costine in una ciotola, conditele con poco sale, la paprika e l'aceto.

Massaggiatele bene con le mani per far aderire la paprika, coprite e lasciate marinare per qualche ora o anche per tutta la notte.

2 Scolate le costine, mettetele in una teglia ampia con una tazza di acqua. Coprite con alluminio e cuocete 1 ora a 180°. Scoprite le costine, continuate la cottura per 30 minuti. Nel frattempo, tritate il sedano con la cipolla. Soffriggeteli in casseruola con 2 cucchiaini di olio e dopo qualche minuto aggiungete il peperone spezzettato, il concentrato di pomodoro, un bicchiere di acqua calda e lo zucchero. Mescolate e cuocete a fuoco medio per una decina di minuti.

3 Unite il tabasco e il succo di mezzo limone, frullate con il mixer a immersione. Spennellate la salsa sopra le costine e rimettetele in cottura per altri 30 minuti nella teglia, finché la carne si stacca facilmente dalla ossa. Servitele con il resto della salsa in una ciotolina a parte.

Sotto, teglia Riess, forchetta Pinti Inox, cucchiaio Leaves Ceramics, ciotolina MVH. Indirizzi a pagina 130



FAGOTTINI DI MAIALE
E KIMCHI (COREA)



FLAMEQUIN DI CORDOBA (SPAGNA)

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

18 fette sottili di lonza di maiale
– **18 fette di prosciutto crudo** – **7 uova** – **1 peperone rosso grande** – **pangrattato** – **1 tazza di maionese** – **olio per friggere** – **sale** – **pepe**

1 Lavate e asciugate il peperone. Fatelo arrostiti sulla fiamma, spellatelo, pulitelo, eliminate i semini, dividetelo in 9 falde tagliandolo nel senso della lunghezza e salate leggermente.

2 Preparate 5 uova sode contando 8 minuti dall'ebollizione dell'acqua. Fatele raffreddare, sgusciate e tagliatele in 4 spicchi.

3 Battete molto bene le fette di carne, salatele e pepatele solo sul lato esterno. Coprite ciascuna con una fetta di prosciutto. Su 9 fette mettete in linea 2 spicchi di uovo (ne avanzeranno due che potrete usare per decorare il piatto). Sulle fette rimanenti mettete una falda di peperone. Ripiegate i lati della lonza verso l'interno e arrotolate la carne.

4 Sbattete le uova rimaste con sale e pepe, immergete gli involtini e passateli nel pangrattato. Lasciateli riposare in frigorifero su un vassoio coperto con pellicola per 1 ora. Friggeteli, 3-4 per volta, in una grande padella o in wok con l'olio bollente. Scolateli su carta da cucina e serviteli ben caldi accompagnati con la maionese.

Sotto: piatto MVH, ciotola Zara Home.
A destra, piatto ovale Novità Home, piatto
azzurro Stefano Toniolo Ceramiche.
Indirizzi a pagina 130





LONZA ARROSTITA
(CUBA)

pag. 94

FILETTO MARINATO (GIAPPONE)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

600 g di filetto di maiale (senza le estremità) – 1 spicchio d'aglio – 2 cipollotti sottili – 10 g di alghe wakame già tagliate – 1 dl di salsa di soia – 3 cucchiaini di sake – 4 cucchiaini di mirin o di sherry – 1 lime non trattato – olio extra vergine d'oliva – sale fine e grosso

1 Schiacciate l'aglio e mescolatelo con qualche grano di sale grosso. Massaggiate il filetto con il mix e lasciate riposare per 15 minuti.

2 Fate rosolare la carne in una padella antiaderente con un filo di olio per una decina di minuti e trasferitela in una teglia nel forno già caldo a 180° per 20-25 minuti.

3 Trasferite la carne in un contenitore a misura. Mescolate in una ciotola il sake, il mirin, la salsa di soia e il lime affettato sottile. Versate la marinata sulla carne, coprite con pellicola e trasferite in frigorifero per almeno 2 ore o anche per tutta la notte.

4 Lavate e pulite i cipollotti. Tagliate a julienne la parte bianca e mettetela in acqua ghiacciata fino al momento di servire. Fate rinvenire le alghe in acqua per 20 minuti, sgocciolatele bene e conditele con poca salsa di soia.

5 Sgocciolate la carne e tagliatela a fette. Versate la marinata in una ciotola aggiungendo il verde più tenero dei cipollotti tagliato a fettine. Servite la carne a temperatura ambiente con i cipollotti scolati dall'acqua, le alghe e la marinata.

FAGOTTINI DI MAIALE E KIMCHI (COREA)

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE
700 CAL/PORZIONE

per la carne 1,2 kg di pancetta di maiale fresca, senza cotenna – 4 cm di zenzero – 4 spicchi d'aglio – 1 cipolla – pepe in grani
per servire 300 g di riso giapponese per sushi – 300 g di kimchi pronto – 2 cuori di lattuga – aglio – 1 peperoncino piccante verde (facoltativo) – sale
per la salsa ssamjang 1 cucchiaino di miele – 2 spicchi d'aglio schiacciati – 4 cucchiaini di miso – 3 cucchiaini di pasta di peperoncino gochujang – 2 cucchiaini di aceto di riso – 1 cucchiaino di olio di sesamo tostato (gli ingredienti si trovano nei negozi di alimentari orientali)

1 Mettete in una pentola ampia la pancetta, copritela a filo d'acqua e unite un cucchiaino di sale. Unite lo zenzero, l'aglio sbucciato, la cipolla pulita e cucchiaino di pepe. Fate sobbollire la carne per 2 ore circa, finché diventa molto tenera. Tenetela in caldo nel suo brodo.

2 Versate in una casseruola il riso con una volta e mezza il suo volume d'acqua. Salate, portate a ebollizione, coprite e abbassate la fiamma al minimo. Cuocete per 15 minuti o come indicato sulla confezione, finché l'acqua sarà totalmente assorbita. Fate riposare coperto per 10 minuti.

3 Dividete il kimchi a pezzetti, affettate l'aglio, lavate le foglie di lattuga e impilatele in una ciotola.

4 Preparate la salsa mescolando tutti gli ingredienti, aggiungendo poca acqua per ammorbidirla e amalgamare gli ingredienti.

5 Sgocciolate la carne 15 minuti prima di servire, affettatela e servitela con gli altri ingredienti preparati in accompagnamento. Ogni commensale potrà confezionare un pacchettino usando la foglia di lattuga come contenitore e mettendo poi all'interno il riso, poi la carne, il kimchi, la salsa, l'aglio a fettine e, a piacere, anche il peperoncino verde (attenzione: il kimchi è già piccante).

LONZA ARROSTITA (CUBA)

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

1,5 kg di lonza – 2 arance non trattate – 2 lime – 1/2 cucchiaino di cumino in polvere – 1 cucchiaino di semi di coriandolo – 6 spicchi di aglio – 2 rametti di menta fresca – 1 cucchiaino di origano secco – 300 g di fagioli neri – 2 foglie di alloro – chips di platano (nei negozi di alimenti etnici) – olio extra vergine di oliva – sale – pepe

1 Fate marinare la lonza in una ciotola con il cumino, l'origano, il coriandolo, 4 spicchi d'aglio a fettine, le foglie di menta, la scorza delle arance a strisce, il succo del lime e una macinata di pepe. Coprite con la pellicola e mettete in frigorifero fino al giorno successivo. Tenete anche a bagno in acqua tiepida i fagioli per almeno 8 ore.

2 Sgocciolate i fagioli, sciacquateli e metteteli in una casseruola coperti d'acqua con i restanti spicchi di aglio e l'alloro. Cuoceteli per 1 ora e 30 minuti circa, finché sono teneri e l'acqua quasi consumata. Eliminate gli aromi, salate e condite con olio.

3 Rosolate molto bene il maiale in una padella antiaderente, trasferitelo in una casseruola, salatelo, bagnatelo con la marinata e cuocetelo in forno a 160° per 1 ora e 15 minuti. Alzate la temperatura a 180° gli ultimi 20 minuti. Durante la cottura bagnate l'arrosto con il succo delle arance. Fate riposare la carne per 20 minuti al caldo prima di affettarla. Servitela accompagnata con i fagioli, le chips di platano e, se vi piace, qualche spicchio di arancia e di lime.

CIPOLLA ROSSA

PIÙ MARKETING DI QUALITÀ = PIÙ FATTURATO

*Numeri e risultati straordinari
per il consorzio di tutela,
tra i pochi settori agricoli
in rialzo nel post pandemia*



La maggiore e più capillare diffusione del piano marketing, incisivo e vincente della Cipolla di Tropea, è direttamente proporzionale all'aumento alla produzione e del fatturato generato dal prelibato bulbo Made in Calabria. Lo dicono i numeri che parlano chiaro e restituiscono dati inequivocabili. Più di 40 approfondimenti in 50 pagine di riviste specializzate; 130 uscite media che hanno coinvolto 50 testate nazionali e internazionali; 46 milioni di nuovi contatti di cui 18 raggiunti solo sul web: sono gli indicatori di risultato della "Buona comunicazione" condotta dall'Agenzia Ad Maiora a servizio del Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa di Tropea IGP.

Gli anelli più preziosi di Calabria ormai sono sulla bocca di tutti e i suoi colori, le sue sinuose forme, le sue leggende viaggiano sulle onde dei media. Format tv tematici e di intrattenimento, riviste web e tabloid, servizi

televisivi e radiofonici ormai parlano costantemente della "Rossa calabrese" esaltandone ogni sua caratteristica e la sua efficacia a tavola. E, tutto questo, a beneficio dei produttori e della produttività. In due anni (2020-2022), infatti, i "cipollari" del Consorzio di Tutela incassano numeri astronomici in netta controtendenza, a rialzo,

rispetto alla crisi che – soprattutto in periodo pandemico – ha colpito il settore dell'agricoltura.

Oltre il 30% di produzione in più in mille ettari di aree coltivate; 380 mila quintali di cipolle raccolte da 123 aziende a marchio IGP; 20 milioni di euro di fatturato alla produzione con un indotto lavorativo che crea occupazione per

5 mila persone. Tutto questo è oggi la Cipolla

Rossa di Tropea IGP per la Calabria. Ed è solo

l'inizio di un lungo cammino, complesso e articolato. Perché la sfida del futuro sarà

quella dell'educazione alimentare e sociale. Una scelta visionaria nella quale il

Consorzio di Tutela crede fermamente, convinto di voler spingere il brand della

"Rossa", quanto più possibile nelle scuole e nello sport. E in parte lo sta già facendo

grazie, da un lato, alla partnership che ha

legato la realtà cooperativa alle società sportive della Vibonese Calcio e del Catanzaro Calcio

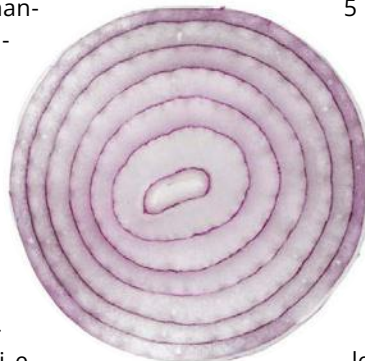
e dall'altro, prova ancora più importante, attraverso la costante interlocuzione con il mondo della formazione. Attraverso il progetto educativo Quality Food 2022, infatti,

il Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa di Tropea IGP ha portato l'essenza del prestigioso tubero calabrese tra i banchi di scuola, coinvolgendo 700 alunni; oltre 50 insegnanti

impegnati nelle diverse attività didattiche di conoscenza ed esperienza del caratteristico bulbo della Costa degli Dei, e

realizzando contenuti video delle singole attività didattiche pubblicati sui canali di comunicazione del Consorzio. Insomma, una Cipolla che non sta solo nel piatto ma che veleggia

sulle ali di una campagna di comunicazione e marketing forte, pervasiva ed efficace.



Cavatelli & Co.

SIMILI NELLA SOSTANZA
E NELLA FORMA, QUESTE PASTE
SONO TUTTE A BASE DI SOLA
FARINA DI SEMOLA E ACQUA.
ECCO COME FARLE IN CASA
E CONDIRLE CON SUGHI SFIZIOSI

testi e cura di Cristiana Cassé, foto di Maurizio Lodi,
styling di Laura Cereda, in cucina Aura Basso



1



2



3

CAVATELLI (Molise)

1 Disponete a fontana 350 g di semola rimacinata di grano duro e versate al centro 150 ml di acqua tiepida in cui avrete sciolto una presa di sale. Lavorate l'impasto per 5-6 minuti tirandolo e piegandolo su se stesso finché sarà liscio; fatelo riposare per mezz'ora sotto una ciotola capovolta.

2 Prelevate una porzione di pasta (lasciando quella restante sotto la ciotola), fatela rotolare con le mani e ricavate un filoncino di 1 cm di diametro. Tagliatelo in tronchetti lunghi 1 cm. Procedete così fino a esaurire la pasta.

3 Premete i tronchetti con una rotazione del pollice per ottenere i cavatelli. Lasciateli asciugare per mezz'ora.

MALLOREDDUS (Sardegna)

1 Preparate la pasta e fatela riposare come al punto 1 dei cavatelli.

2 Ricavate della pasta tanti tronchetti come al punto 2 dei cavatelli e premeteli su un rigagnocchi con una rotazione del pollice. In alternativa, eseguite l'operazione sui rebbi di una forchetta.

3 Se i malloreddus risultassero troppo aperti, richiudeteli delicatamente premendone un lembo con il pollice. Lasciateli asciugare per mezz'ora.



1



2



3



1



2



3

CAPUNTI (Puglia)

1 Preparate la pasta e fatela riposare come al punto 1 dei cavatelli. Prelevatene una porzione (lasciando la restante sotto la ciotola) e fatela rotolare con le mani per ricavare un filoncino di 1 cm di diametro. Tagliatelo in tronchetti lunghi 3 cm circa. Procedete così fino a terminare la pasta.

2 Appoggiate tre dita su un tronchetto, premete e staccate il capunto dalle dita. Sagomate allo stesso modo gli altri tronchetti.

3 Richiudete un poco i capunti agli apici e lasciateli asciugare per mezz'ora.

Cavatelli allo spumante con verdure

1 Lavate e pulite 300 g di zucchine, 1 grossa carota e 2 porri (solo la parte bianca). Tagliate tutte le verdure a bastoncini. **2** Disponetele in una padella con un po' d'olio, 1 peperoncino fresco piccante tagliato a striscioline e le foglie di 1 rametto di timo. Fate appassire il tutto a fuoco basso per 10 minuti, salate, alzate la fiamma e sfumate con 1 bicchiere di spumante; proseguite la cottura finché sarà quasi del tutto evaporato. Lessate 500 g di cavatelli in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente e saltateli nel condimento. Completate con ricotta salata a lamelle.



Malloreddus con carciofi e pomodorini

1 Pulite 3 carciofi privandoli di gambo, spine, foglie esterne più dure e fieno interno. Tagliateli a fettine e tuffateli via via in acqua acidulata con succo di limone. Lavate 300 g di pomodorini e tagliateli a tocchetti. Pulite 1 cipolla e tritatela. **2** Soffriggete la cipolla con un po' d'olio, poi unite i carciofi, rosolateli un poco e sfumateli con 1/2 bicchiere di vino bianco. Aggiungete i pomodorini e cuocete coperto finché i carciofi saranno teneri: salate, pepate e, se necessario, unite poca acqua calda. Lessate 500 g di malloreddus in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente e saltateli nel condimento.

Capunti al sugo di scorfano

1 Pulite 2 cipollotti, tritateli grossolanamente e soffriggeteli con un po' d'olio. Quindi unite 1 scorfano di 700 g pulito e squamato e rosolatelo per pochi minuti da ambo i lati. Sfumate con 1 bicchiere di vino bianco, aggiungete 400 g di pelati schiacciati con una forchetta e 1 rametto di basilico e cuocete a fiamma viva per 10 minuti. **2** Prelevate il pesce, ricavatene la polpa e riducetela a tocchetti. Metteteli nel sugo con 2 cucchiaini di capperi sotto sale (dissalati sotto acqua corrente) e proseguite la cottura per 10 minuti; salate e pepate. Lessate 500 g di capunti in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente e finite la cottura nel sugo mescolando delicatamente.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE



le origini e i condimenti tradizionali

I CAVATELLI SONO NATI IN MOLISE MA, VISTO CHE NEL TEMPO SONO STATI AMPIAMENTE ADOTTATI DALLA PUGLIA, MOLTI PENSANO CHE QUESTA SIA LA LORO VERA PATRIA. UN ERRORE COMPRESIBILE, DATA LA VICINANZA, NON SOLO

GEOGRAFICA, DI QUESTI TERRITORI. NON A CASO, I CONDIMENTI TIPICI PER CAVATELLI E CAPUNTI (QUESTI SENZA DUBBIO PUGLIESI) SONO PRATICAMENTE GLI STESSI: PER ESEMPIO, CIME RAPA CUCINATE CON L'ACCIUGA; UN

CLASSICO SUGO ROSSO DA RIFINIRE CON RICOTTA DURA; COZZE ALL'AGLIO E OLIO, CON CANNELLINI E POMODORINI. GLI ISOLANI MALLOREDDUS, INVECE, ANNOVERANO IN PRIMIS LA RICETTA "ALLA CAMPIDANESE": CIPOLLE, SALSICCIA

E PASSATA DI POMODORO, PIÙ PECORINO FRESCO PER RIFINIRE. DA PROVARE ANCHE IL SUGO CON VONGOLE, PECORINO E BOTTARGA, OPPURE LA PIÙ SEMPLICE (E GOLOSISSIMA) MANTECATURA CON SOLO PECORINO.

Piatti in ceramica
e posata CHS Group.
Indirizzi a pagina 130



NEL PROSSIMO NUMERO:
PASTA DI FARINA E UOVO

cardo gabbia

UN ITINERARIO NEL MONFERRATO LUNGO IL FIUME BELBO DOVE VENGONO COLTIVATI CON MAESTRIA E SENZA PRODOTTI CHIMICI QUESTI ORTAGGI ELEGANTI E PRELIBATI. OTTIMI COME CONTORNO MA ANCHE PER IMPREZIOSIRE PRIMI PIATTI E CARNE

a cura di Silvia Bombelli, testo di Riccardo Lagorio, foto reportage di Felice Scoccimarro, foto dei piatti di Laura Spinelli, ricette di Giovanna Ruò Berchera, in cucina Elena Tettamanzi

XXXXXXXXXX

Qui sotto, Lorena Roggero nella sua azienda agricola a Nizza Monferrato. Quella del cardo gobbo è una coltivazione naturale per antonomasia. Infatti, non sono usati fertilizzanti, erbicidi e nemmeno teli per l'interramento. Non si usano macchine ma solo mani e purinetta, l'apposito falcetto lungo e sottile.



CARDI GRATINATI AL BRA
E PROSCIUTTO DI CUNEO

pag. 104

Qui sopra, i fiori dei cardi. A lato, la lavorazione prima del confezionamento. Dopo l'interramento si eliminano le foglie esterne per ricavare il cuore degli ortaggi che, poi, vengono lavati e confezionati in cassette con il marchio dell'associazione dei produttori di Cardo gobbo di Nizza Monferrato.





RISOTTO AL MOSCATO
pag. 104

Sotto, Vittorio Quaglia storico coltivatore di cardi a Incisa Scapaccino, nel suo grande campo. Dagli ortaggi ricava anche il seme per garantire la continuità varietale del cardo locale, lo Spadone.



Qui sopra, Lorenzo Agatiello entrato in azienda per aiutare la nonna, Rosina Cologero. Ciascun cespo richiede una cura diversa secondo l'inclinazione del terreno e una manualità esperta per piegare le foglie apicali.



SACOCIA AI CARDI
pag. 104

Come si sia arrivati all'attuale aspetto del cardo di Nizza Monferrato, quello gobbo, non è noto ma la sua coltivazione sulle sponde del fiume Belbo è accertata da secoli. Le ipotesi più accreditate sono due. La prima, un poco avventurosa, vuole che su questi terreni sabbiosi venissero coltivate le canne, utilizzate come sostegno per le viti. Venuta meno la necessità di coltivare canne e utilizzati i fondi per far crescere verdure, i contadini osservarono che il cardo, tra di esse, dava i migliori risultati. Una piena che travolse le colture mise inoltre in luce che, sommersi sotto il limo per qualche tempo, i cardo erano persino migliorati, perdendo la naturale tenacità e attenuando il sapore amaricante. La seconda ipotesi è forse più vicina alla realtà. Poiché la conservazione di frutta e verdura avveniva sotto sabbia e fieno sino all'introduzione del frigorifero, si evidenziò che, trascorso almeno un mese in queste condizioni, il cardo assumeva le caratteristiche positive più sopra accennate.

"I cardo gobbi si ottengono in un ristretto territorio lungo i meandri del Belbo, tra Nizza Monferrato, Incisa Scapaccino e Castelnuovo Belbo. Ogni agricoltore autoriproduce i semi di questa varietà, lo Spadone, ottenuti dall'infiorescenza di esemplari appositamente cresciuti. A maggio vengono interrati e si raccolgono da novembre a febbraio. Diventano gobbi perché a settembre, quando sono già alti e rigogliosi, se ne legano le foglie apicali con tralci di salice o corde di juta e si piegano con delicatezza. Infine vengono ricoperti di terra. Privi di luce e tentando di risalire in superficie si incurvano e perdono la clorofilla. Diventano pertanto color bianco avorio, teneri e croccanti al contempo", afferma Vittorio Quaglia sveltendo una delle piante e mostrandola. "La fortuna del cardo gobbo inizia negli anni Sessanta, quando approda sui mercati di Torino, Milano e Savona", continua. Da allora il cardo gobbo di Nizza Monferrato è una stella della gastronomia piemontese e Quaglia è orgoglioso che oggi vi siano persone che persino desiderano adottare i suoi solchi per garantire la continuità della coltura. Un po' come è ormai consuetudine per gli ulivi o gli ovini.

Tra i cardaroli, ovvero i coltivatori di cardo, c'è anche un giovanissimo Lorenzo Agatiello, che si prende cura dell'azienda agricola della nonna, Rosina Calogero. "Tra le verdure che coltiviamo", spiega, "ce ne sono alcune di origine lucana come i

peperoncini. Ma sono i cardo che mi affascinano maggiormente per la lunga lavorazione necessaria e il sorprendente cambio di colore, consistenza e sapore che la permanenza nella terra provoca. Inoltre, ciascuna pianta è unica perché nel terreno cresce in maniera diversa, con forme curiose". Il cardo patisce il gelo e questa ragione impone che si creino solchi paralleli alla coltivazione, dove le piante dovranno essere adagiate. Ogni azione ha bisogno di una grande manualità, che Lorenzo dimostra di sapere applicare. "Sono gesti che non possono essere eseguiti dalle macchine. Per ciascun cespo che si ricopre di terra bisogna individuare la corretta inclinazione, che permetta all'acqua di scorrere in caso di abbondanti e incontrollate piogge, azione che i repentini cambiamenti meteorologici prescrivono sempre più di frequente". Dando prova di grande esperienza, con le mani cerca la radice di un cardo e solleva la pianta grazie alla purinetta, una sorta di falcetto esibendo il "trofeo".

A gennaio in un vicino podere anche Lorena Roggero è al lavoro per l'estrazione dei cardo dal suolo. "È fondamentale ricordare che il cardo gobbo è un prodotto naturale per antonomasia. Infatti, non vengono utilizzati fertilizzanti per aumentare la vigoria dei cardo né erbicidi per il controllo delle erbe infestanti e tantomeno antiparassitari. Trascorso un mese dall'interramento, che non prevede l'utilizzo di teli ma semplicemente terra, si devono eliminare le foglie esterne e anche quelle che accidentalmente si sono rovinare con l'uso della purinetta", spiega. Sul mercato arriverà solo il cuore della verdura in cassette che riportano il marchio dell'associazione dei produttori di Cardo gobbo di Nizza Monferrato. Dai 10 ettari coltivati da parte dei soci si ottengono circa 200 quintali, pari a circa il 60% del prodotto iniziale, e sono frutto di secoli di contadina esperienza. La custodia e la tutela di questa coltivazione, come quella di altri prodotti, hanno quindi un significato che trascende quello economico: vuol dire mantenere in vita tradizioni, piccole economie, biodiversità naturale e culturale. Degne, perciò, dell'attenzione di tutti.

le nostre scelte

**Azienda Agricola
Vittorio Quaglia**
Regione Piana, 8
Incisa Scapaccino
(AT)
Telefono 3462143947

**Azienda Agricola
Rosina Calogero**
Strada Sernella
Nizza Monferrato
(AT)
Telefono 0141726625

**Azienda Agricola
Roggero**
Strada Piazzaro, 4
Nizza Monferrato
(AT)
Telefono 3479035808



TAPPE DEL GUSTO CARDO GOBBO

GRATINATI AL BRA E PROSCIUTTO DI CUNEO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA
245 CAL/PORZIONE



1 kg di cardi gobbì di Nizza Monferrato – 8 dl di latte – 100 g di Bra duro Dop – 100 g di prosciutto crudo di Cuneo Dop – 40 g di farina – 20 g di pangrattato – 20 g di noci sgusciate – 1 limone – 70 g di burro – noce moscata – sale – pepe

1 Staccate le coste dei cardi dalla base, privatele di eventuali parti rovinare e dei filamenti. Pelate la base e tagliatela a grossi spicchi. Lavate accuratamente le coste, pulitele con una spazzola per verdure e dividetele a metà. Immergete man mano i vari pezzi in acqua acidulata con il succo del limone e risciacquate. Portate a ebollizione 3 dl di latte con 6 dl di acqua salata e cuocete i cardi per 15-25 minuti, mantenendoli piuttosto al dente e sgocciolando prima le parti più tenere. Scolateli, lasciateli intiepidire e tagliateli a pezzi lunghi 5-6 cm.

2 Sciogliete 40 g di burro in una casseruola, unite la farina, mescolate per circa un minuto, unite il resto del latte, bollente, versandolo a filo. Cuocete per un paio di minuti dall'ebollizione, salate, pepate e profumate con la noce moscata. Unite gradualmente 90 g di Bra duro grattugiato, mescolate per farlo sciogliere e spegnete. Condite i cardi con la besciamella, poi aggiungete il prosciutto tagliato a striscioline corte.

3 Trasferite i cardi conditi in una pirofila imburrata e cospargete con il pangrattato mescolato con le noci tritate e il resto del Bra duro grattugiato. Fate sciogliere il burro rimasto in un pentolino e fatelo colare sulla superficie utilizzando un pennello. Gratinare in forno già caldo a 190° per 25-30 minuti (10-15 minuti in più se li preparate in anticipo e li mantenete in frigo) e servite.



RISOTTO AL MOSCATO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

500 g di cardi gobbì di Nizza Monferrato – 320 g di riso Carnaroli – 120 g di Robiola di Roccaverano Dop – 1 bicchiere di latte – 100 ml di Moscato d'Asti secco – 1 limone – 50 ml di sugo d'arrosto ristretto – 40 g di nocciole Piemonte Igp tostate – brodo vegetale – 20 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani

1 Staccate le coste dei cardi dalla base, privatele di eventuali parti rovinare e dei filamenti. Pelate la base e tagliatela a grossi spicchi. Lavate accuratamente le coste spazzolandole con una spazzola per verdure e dividetele a metà. Immergete man mano i vari pezzi in acqua acidulata con il succo del limone e risciacquate.

Portate a ebollizione il latte con 4 dl di acqua salata e cuocete i cardi per 20-25 minuti circa, mantenendoli piuttosto al dente e togliendo prima le parti più tenere. Scolateli, lasciateli intiepidire, poi tagliatene 2/3 a cubetti e frullate il resto.

2 Scaldate 4 cucchiaini di olio in un tegame a fondo spesso e fate tostare il riso mescolando continuamente per 3-4 minuti. Bagnatelo con il Moscato, fatelo evaporare completamente, quindi versate 2 mestoli di brodo bollente. Versate altro brodo caldo a mano a mano che il riso lo assorbe. A metà cottura del riso (10 minuti circa) aggiungete i cardi a cubetti.

3 A cottura quasi ultimata, unite il frullato di cardi caldo e subito dopo la robiola sminuzzata. Spegnete, incorporate il burro spezzettato, mantecate e fate riposare 1-2 minuti. Frullate il sugo d'arrosto bollente con 4-5 nocciole. Disponete il risotto in piatti caldi versando sopra la salsa appena preparata. Servite immediatamente cospargendo sopra il resto delle nocciole, spezzettate.

SACOCIA AI CARDI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 2 ORE MINUTI
400 CAL/PORZIONE

1 kg di cardi gobbì di Nizza Monferrato – 850 g di spinacino di vitellone ("sacocia" in piemontese) o altro pezzo tagliato a tasca – 150 g di polpa di maiale macinata – 100 g di salame cotto del Monferrato affettato – 1 fetta di pane casereccio raffermo – 2 cucchiaini di Parmigiano reggiano grattugiato – 1 cucchiaino di prezzemolo tritato – 3 spicchi d'aglio – 1 limone – 3 dl di latte – 2 uova – 3 acciughe sotto sale – 1 mazzetto aromatico (rosmarino, timo, alloro, salvia) – 1 costa di sedano – 2 grosse carote – 1 bicchiere di vino bianco – 2 bicchieri di brodo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate i cardi e immergeteli man mano in acqua acidulata con il succo del limone. Portate a ebollizione il latte con 6 dl di acqua salata e cuocete i cardi per 20-25 minuti, sgocciolando prima le parti più tenere. Lessate anche una carota molto al dente, tagliatela e ricavate 4 bastoncini.

2 In una ciotola amalgamate la carne macinata, il salame, 200 g di cardi sminuzzati, la mollica di pane ammorbidita nelle uova sbattute, il formaggio grattugiato e il prezzemolo. Salate, pepate e farcite lo spinacino inserendo anche i bastoncini di carota. Cucite l'apertura con spago bianco da cucina.

3 Scaldate un po' d'olio in un tegame e fate rosolare da entrambe le parti lo spinacino. Unite il sedano e la carota a pezzetti, 2 spicchi di aglio e il mazzetto aromatico. Dopo qualche minuto sfumate con il vino. Versate 1/2 bicchiere di brodo e cuocete coperto a fuoco dolce per circa un'ora e mezza, unendo altro brodo se serve. Togliete lo spinacino dal tegame, lasciatelo raffreddare, affettatelo e fatelo scaldare nel fondo di cottura passato al colino. Saltate i cardi rimasti con le acciughe stemperate in 4-5 cucchiaini d'olio e l'aglio rimasto tritato fine. Serviteli con lo spinacino.



MERENDE, ASSAGGI E PRODOTTI TIPICI IN LOMBARDIA

A CACCIA DEI SAPORI GENUINI DELLA REGIONE IN 12 ITINERARI CHE TOCCANO TUTTE LE SUE PROVINCE. CON TAPPE IN **AZIENDE AGRICOLE**, TRATTORIE E BOTTEGHE ARTIGIANALI, PER CONCEDERSI SPUNTINI GOLOSI O FAR SCORTA DI **SPECIALITÀ**. SCOPRENDO ANCHE GLI INSOSPETTABILI **TESORI ARTISTICI** DISSEMINATI IN QUESTI TERRITORI

a cura di Paola Mancuso, testi di Riccardo Lagorio



Dall'alto, in senso orario: uno scorcio del Lago d'Iseo, nel quale confluiscono le acque del fiume Oglio; una forma di Grana Padano Dop, prodotto dalla Cooperativa Produttori Latte di Torre Pallavicina; la chiesa romanica di San Fermo e Rustico, nei pressi di Credaro.

IL PARCO DELL'OGGIO NORD TRA VINO E NATURA

UN ITINERARIO DA FARE A PIEDI O IN BICICLETTA, TRA BORGHI AFFRESCATI, SOSTE GOLOSE E DEGUSTAZIONI IN CANTINA

Il turismo verde e culturale viene apprezzato ogni giorno di più dai turisti che si avvicinano alla Lombardia. Da scoprire sotto questo profilo sono il basso lago d'Iseo e la sponda destra del fiume Oglio, in territorio bergamasco, all'interno del Parco Regionale Oglio Nord. L'elegante centro storico di Sarnico, con le spaziose piazze e il lungolago,

è l'ideale inizio di un'escursione che si può compiere a piedi o in bicicletta in tre giorni. Prima di lasciare la cittadina lacustre, vale la pena seguire il percorso delle ville Liberty progettate dall'architetto Giuseppe Sommaruga, organizzato dalla Pro Loco.

Le prime alture di Villongo sono ricche di alberi da frutto. Giusto il tempo di riprendere fiato con una dolce merenda alla Cascina Roccolo, a base di pane, burro e confetture di lampone o ciliegie, prima di rimanere affascinati dai minuscoli cortili e dalle straducce all'interno della cinta muraria di Castel Trebecco, una silenziosa cittadella medievale di Credaro. All'agriturismo Cascina dei Prati si può prenotare una merenda a base di salumi e giardiniera preparata in casa, da accompagnare con il vino rosso Bronzone, ma anche un pranzo dove non mancano mai i casoncelli, la locale pasta ripiena.

Chi ama l'arte romanica si deve fermare, a poca distanza, per ammirare il campanile e gli interni della chiesa di San Fermo e Rustico del IX secolo. Servono poche pedalate tra boschi e vigneti per guadagnare Castello dei Conti Calepio, dimora costruita da Trussardo Calepio, uomo d'armi del Quattrocento, e lasciarsi condurre dalle guide tra giardini pensili e stanze affrescate.



Nel tondo in alto, la raccolta manuale dell'uva presso l'azienda vitivinicola Il Calepino, tra le più importanti del territorio bergamasco.



Qui sopra, l'agriturismo Cascina dei Prati, dove si possono degustare i casoncelli e acquistare vini, sottoli e confetture.



Sopra, un dettaglio dell'antico Castello di Trebecco, a Credaro, borgo di origine medievale in Valcalepio.

“Sui terrazzi morenici del fiume Oglio, che chiamiamo surie, la vite ha sempre trovato una casa felice grazie al suolo drenante, ideale per ottenere vini intensi e complessi” spiega Franco Plebani, la cui famiglia da generazioni produce vino a Castelli Calepio. Dopo la visita guidata alla cantina, nella parte più orientale della Valcalepio, si brinda con le esuberanti bollicine metodo classico o il potente rosso Surie. La pausa a Calcio è con il naso all'insù: nel paese una cinquantina di murali, opera di artisti di caratura nazionale e di studenti di Accademie di Belle Arti, colorano gli edifici. La maggiore sorpresa di questo paesone disteso nella pianura padana è la

visita alla chiesa di San Vittore, la più grande di Lombardia dopo il Duomo di Milano.

Al Pavone Wine Experience ci si ferma per uno spuntino animato da buone bottiglie di vini bergamaschi. Serve invece dirigersi verso l'aperta campagna per far spesa di frutta e verdura di stagione all'Azienda Agricola Bariselli. Lungo le anse dell'Oglio va messa in conto una sosta al municipio di Pumenengo, ospitato a castello Barbò, di recente ristrutturato. Chi ama confetture, sottoli e conserve non può resistere alla tentazione di quelle pluripremiate di Emilio Stroppa. Nel piccolo laboratorio spiega che “La tradizione è la maggiore fonte di ispirazione: ha tanto da raccontare e insegnare”. Tra gli assaggi non può mancare quello della mostarda di pere. L'abbinamento ideale, una volta a casa, è con il Grana Padano Dop Riserva, stagionato 24 mesi. Per questa ragione si pedala sino alla Cooperativa Produttori Latte di Torre Pallavicina, che raccoglie il latte dalle vicine stalle di pianura. C'è tempo per visitare il cinquecentesco Palazzo Barbò e perdersi nel silenzio dell'immenso giardino alberato prima di godersi il meritato riposo nelle stanze dell'ostello del Parco.

TACCUINO DI VIAGGIO

AZIENDA AGRICOLA CASCINA ROCCOLO
VIA TORQUATO
TASSO 38,
VILLONGO (BG)
TEL. 3406262648

AGRITURISMO CASCINA DEI PRATI
VIA DEI DOSSI 23,
CREDARO (BG)
TEL. 035927325

AZIENDA VITIVINICOLA IL CALEPINO
CASCINA SURIPE 15,
CASTELLI CALEPIO (BG)
TEL. 035847178

PAVONE WINE EXPERIENCE
VIA PAPA
SAN GIOVANNI XXIII 67,
CALCIO (BG)
TEL. 0363969477

AZIENDA AGRICOLA BARISELLI
CASCINA POLLINI,
CALCO (BG)
TEL. 3331138033

AZIENDA AGRICOLA EMILIO STROPPA
VIA A. GRAMSCI 2,
PUMENENGO (BG)
TEL. 3347997577

CONSORZIO COOPERATIVO PRODUTTORI LATTE
VIA SANTE GIULIE 24,
TORRE PALLAVICINA (BG)
TEL. 0363996523

OSTELLO MOLINO DI BASSO
VIA MADONNA
DI LORETO,
TORRE PALLAVICINA (BG)
TEL. 350575127

BASSA BRESCIANA, TRA PIEVI E CASONCELLI

UNA VASTA PIANURA CHE INVITA ALL'USO DELLA BICICLETTA. ALLA SCOPERTA DI VILLE, FATTORIE E ANTICHE CHIESETTE RURALI

Il casoncello è la pasta ripiena dei bresciani: una sfoglia sottile che contiene un ripieno dalle innumerevoli variabili. Un piatto pronto dopo pochi minuti di bollitura, condito con burro fuso e salvia e buono anche per uno spuntino. Una delle sue patrie è Barbariga, al centro della pianura bresciana, che si è imposta negli ultimi anni per la produzione di questa pasta. Qui la farcia è composta da formaggio grattugiato, biette e prosciutto cotto. Un piatto fumante va ordinato ai tavoli della Trattoria Cavallino oppure, se si cucinano a casa, si fa provvista al pastificio Mari.

Intorno, si apre una distesa immensa che invita all'uso della bicicletta. Cascine, qualche trattore e casolari scortano lo sguardo verso Offlaga, dove i golosi prendono nota di due indirizzi: la Fattoria Piacentini - se si vuole gustare l'autentico salame bresciano - e la Trattoria Pace, per placare il languorino con una merenda prettamente locale, a base di salumi e peperoni verdi tagliuzzati e conditi con formaggio grattugiato.

Per chi è interessato ad approfondire il tema dell'arte sono due gli indirizzi imperdibili. Nella sede di Palazzo Luzzago a Manerbio il Museo archeologico raccoglie manufatti

provenienti dalle spedizioni di scavo nella pianura bresciana; a Verolunova la basilica di San Lorenzo custodisce straordinarie tele di Tiepolo e Andrea Celesti; piazza della Libertà, poco distante, è considerata tra le più scenografiche della Lombardia. Si può riprendere energia nello spaccio del Caseificio di Alfianello con scaglie di Grana Padano Dop, che qui si produce dagli anni Trenta. Poi ci si immerge ancora nell'arte antica a Dello. Le tre semplici navate con colonne in mattoni della Pieve della Fumigola richiamano l'architettura delle pievi rurali del Quattrocento, mentre del secolo precedente è la Pieve di Comella, nella campagna di Seniga, con un bell'affresco di Madonna del Latte. Un contesto ideale per passeggiate: da qui si può raggiungere il ponte pedonale di barche sul fiume Mella. Tra Cinque e Sette-



Dall'alto: la preparazione dei casoncelli; la cotognata nello spaccio di Andrini, a Gottolengo; Villa Fenaroli, a Seniga; la Pieve di Comella, sempre a Seniga.

In basso, le patate di Gottolengo, prodotto De.Co. di Brescia, coltivate in una mezza dozzina di varietà diverse.

A destra, tipici salumi e insaccati dell'Azienda Agricola Piacentini di Offlaga, che dispone di uno spaccio per la vendita diretta.



Qui sopra, due dei capolavori della maestosa Basilica di San Lorenzo, a Verolunova, da poco restaurati:



a sinistra, Il sacrificio di Melchisedec, del Tiepolo; a destra, la Natività della Vergine, del Celesti.

VIRGINIO GILBERTI (2)

cento le grandi estensioni di terra venivano gestite come latifondi e facevano capo alle ville, buen retiro dei nobili bresciani, come descritto nella possente opera di agronomia di Agostino Gallo. A Seniga c'è l'esempio di Villa Fenaroli, ricca di alberi monumentali e con giardino a terrazze all'italiana, mentre a Pralboino si può ammirare Palazzo Gambara, inserito in una cinta medievale.

Con pochi passi si raggiunge la parrocchiale, tappa per chi ama l'arte: custodisce infatti opere di Romanino, Moretto e l'altare maggiore di Rodolfo Vantini. Si riprende fiato all'agriturismo Le Campagnole di Milzano con una merenda a base di yogurt o gelato prodotto con il latte della propria stalla. Lì accanto il Bosco del Lusignolo, pronto ad accogliere gli indomiti della corsa a passo lento. Se si vuole preparare una merenda per gli amici una volta a casa, bisogna invece

fermarsi a Gottolengo nello spaccio della Andrini Marmellate. La crema di marroni, la cotognata senapata e le mostarde da ottant'anni sono un caposaldo irrinunciabile per chi ama prodotti senza tempo. All'Apicoltura A.B.C. si possono invece trovare le rinomate patate di Gottolengo, che bene si coltivano nei terreni sabbiosi della pianura.

Le ultime pedalate portano al Museo civico di Remedello, nella ex chiesa appartenente al movimento laico dei Disciplini. Da fine Ottocento nei dintorni del borgo sono state ritrovate numerose sepolture dell'età del rame (III millennio a.C.), tanto che per monumenti simili dell'area padana si fa riferimento alla Cultura di Remedello. Alcuni esempi sono custoditi nel museo. Dove è facile entusiasarsi anche di fronte al ciclo di affreschi del pittore locale Lamberto Orazio De Rossi, vissuto nel Cinquecento.

TACCUINO DI VIAGGIO

TRATTORIA CAVALLINO

VIA DELL'INDIPENDENZA
27, BARBARIGA (BS)
TEL. 0309718119

CASONCELLI MARI

VIA ROMA 16,
BARBARIGA (BS)
TEL. 0309718480

AZIENDA AGRICOLA PIACENTINI

CASCINA GIARDINETTO
S.P. BS-CR,
OFFLAGA (BS)
TEL. 030979084

TRATTORIA PACE

VIA GUGLIELMO
MARCONI 4,
OFFLAGA (BS)
TEL. 3791418890

CASEIFICIO DI ALFIANELLO

VIA DEI SANTI MICHELI
10, ALFIANELLO (BS)
TEL. 0309936090

AGRITURISMO LE CAMPAGNOLE

CASCINA CAMPAGNOLE
10, MILZANO (BS)
TEL. 0309547106

ANDRINI MARMELLATE

VIA ARMANDO DIAZ 18,
GOTTOLONGO (BS)
TEL. 030951005

AZIENDA AGRICOLA A.B.C.

VIA UMBERTO I 20,
GOTTOLONGO (BS)
TEL. 030951215



A sinistra, la lavorazione dei missoltini ad Argegno: i pesci vengono essiccati all'aria prima di essere pressati.



ALAMY/PA (5)

Sopra, veduta di Porlezza, centro turistico in territorio italiano, ma affacciato sul lago di Lugano.

MAGICA VAL D'INTELVI PONTE TRA DUE LAGHI

UNO SPICCHIO DI TERRA
COLLEGA IL LAGO DI COMO
CON QUELLO DI LUGANO:
TRA SENTIERI PANORAMICI,
MISSOLTINI E FORMAGGI

Lago di Como e ville patrizie. Binomio che negli ultimi anni si è fatto ben saldo nella coscienza collettiva per le dimore che hanno ospitato personaggi del mondo dello spettacolo e autorevoli incontri dedicati a economia e finanza. Chi ancora non c'è stato, stia attento: la sindrome di Stendhal, ovvero lo stordimento di fronte a un concentrato di pura bellezza, è in agguato per chi visita il Lario. Infatti, anche se fra Laglio e Brieno non incontrerete George Clooney, il lago offre sorprese a ogni battito di ciglia. E luoghi dove officiare spuntini a prezzi ancora ab-

bordabili. Come ad Argegno, alla Pasticceria Grandi, fondata nel 1905 e già fornitrice dello scià di Persia, dove si fa merenda con biscotti di pasta frolla. A due passi non è escluso imbattersi in Rodolfo Carisi, uno degli ultimi pescatori che conserva l'arte di fare il missoltino, "l'agone salato ed essiccato, poi riposto a strati in contenitori di latta con olio e foglie d'alloro chiusi da un coperchio di legno gravato da pesi perché il pesce rimanga sotto pressione per alcuni mesi". Alla P'Osteria si prova grigliato con la polenta, abbinato ai vini locali.

Con la funivia storica in quattro minuti e un dislivello di oltre 540 metri si sale a Pigra, tra panorami mozzafiato e gatti dipinti ai muri delle case. Vale la pena fermarsi all'Azienda Agricola La Taiada di Castiglione d'Intelvi per l'acquisto di stracchini a latte intero, prima di proseguire per Schignano per una pausa più lunga che si fa al Marnich. Nel casale costruito nel 1798 si possono gustare specialità di produzione propria come formaggi e salame di capra, confetture di more e lamponi o miele d'altura.

La vista panoramica sulla Val d'Intelvi e sul lago di Como invita a fermarsi in una delle camere, abbellite con pietra calcarea locale e legno naturale. L'indomani gli amanti del trekking in famiglia possono affrontare il Sentiero delle Espressioni, dove tronchi



VALLEINTELTURISMO.IT

In alto, la neoclassica Villa Olmo, a Como, con giardini affacciati sul lago. Sopra, percorso in mountain bike in Val d'Intelvi.

A destra, Argegno, da cui parte una strada che percorre la Val d'Intelvi; i formaggi dell'Azienda Agricola La Taiada, a Castiglione d'Intelvi.



e cortecce di alberi sono stati trasformati in artistiche sculture.

Un percorso poco più impegnativo porta all'eremo di San Zeno di Casasco d'Intelvi, il punto più panoramico sul lago di Como. In paese si fa di nuovo scorta di formaggio alla Latteria turnaria, assicurandosi lo Zincarlin, impastato con sale e pepe e di forma conica.

Chi è più allenato può noleggiare una mountain bike da Mario Carminati a San Fedele d'Intelvi e seguire i tragitti in quota lungo questo ponte verde tra i due laghi: le sponde del lago di Lugano si aprono infatti dopo qualche curva alla meraviglia. Arrivati a Lanzo d'Intelvi si rimane colpiti dalla sfilata di ville d'inizio Novecento, periodo in cui il paese visse i suoi anni ruggenti.

In alternativa, si può puntare anche a piedi verso Belvedere per apprezzare un magnifico panorama che comprende Lugano, il suo lago e uno scorcio sul lago Maggiore. Si passa al laboratorio Il Piccolo Frutto di Chiara Guffanti a Pellio d'Intelvi per comporre gli ingredienti per una sana merenda: succhi di frutta, confetture e tisane per un concentrato d'energia e di sapore.

Il profumo di latte appena munto e di buoni formaggi di Michela Ramanzina, la Heidi della valle come viene soprannominata, si espande dall'antica bottega di Laino a tutto il minuscolo borgo. Luogo ideale per l'ultima provvista di caciotte a latte crudo prima di scendere a Porlezza per la panoramica strada. Una passeggiata d'obbligo sulla virgola del Ceresio (così si chiama il lago di Lugano) lombardo e la visita alla romanica chiesa di San Maurizio prima di scattare un'ultima foto e far merenda a San Mamete, dove ci si siede in riva al lago sotto i portici della piazzetta, sgranocchiando la focaccia del Forno Gobbi.

TACCUINO DI VIAGGIO

PASTICCERIA GRANDI

PIAZZA ROMA 14,
ARREGNO (CO)
TEL. 031821592

RODOLFO CARISI

VIA SPLUGA 7,
ARREGNO (CO)
TEL. 3313480135

P'OSTERIA

VIA LUNGO TELO DI
SINISTRA,
ARREGNO (CO)
TEL. 0314474072

AZIENDA AGRICOLA LA TAIADA

STRADA SAN FEDELE-
CASASCO, CASTIGLIONE
INTELVI (CO)
TEL. 3293138121

AGRITURISMO AL MARNICH

LOCALITÀ MARNICO 8,
SCHIGNANO (CO)
TEL. 031819242

LATTERIA SOCIALE DI CERANO D'INTELVI

LOCALITÀ CERANO
D'INTELVI, CENTRO
VALLE INTELVI (CO)
TEL. 3388092486

AZIENDA AGRICOLA IL PICCOLO FRUTTO

VIA AI MONTI SNC
ALTA VALLE
D'INTELVI (CO)
TEL. 3662892113

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA MICHELA RAMANZINA

PIAZZA
DELLA VITTORIA 12,
LAINO (CO)
TEL. 031830005

IL FORNAIO GOBBI

PIAZZA PEPPINO
E ANGELO SELVA 13,
PORLEZZA (CO)
TEL. 034461266

In alto, i salumi dell'Agriturismo Al Marnich; qui sopra, uno scultore al lavoro nel Sentiero delle Espressioni.

In basso, il tipico Zincarlin, latticino Pat di forma conica e ricoperto di pepe nero, prodotto nella Val d'Intelvi e nell'Alto Lario.



VALLEINTELVISMO.IT



A CREMA BONTÀ DA OSCAR

IN CENTRO O FUORI CITTÀ
SI GUSTANO TRADIZIONALI
GOLOSITÀ DOLCI O PIATTI A
BASE DI SALUMI NOSTRANI
E FORMAGGI DOP

Benestante, buongustaia, con molte tracce di una storia antica. Si può definire così Crema, la maggiore città della provincia di Cremona, dopo il capoluogo. La sua ricchezza deriva anche dall'essere stata parte, tra il Cinque e il Settecento, della Repubblica di Venezia. Crema è particolarmente ricca di gelaterie, bar e locali dove una merenda è assicurata a tutte le ore del giorno. Non si può perdere quella della pasticceria Bandirali: qui si può trovare un tradizionale conforto, la rüsümada, ovvero tuorlo sbattuto e scaldato con Marsala e zucchero, in cui immergere i biscottini al burro.

Un ottimo contributo energizzante per intraprendere la passeggiata che porta ad



Dall'alto e in senso orario: una forma di Salva Cremasco Dop, il formaggio da tavola più tipico della zona; Cascina Loghetto, agriturismo che offre cucina tradizionale casereccia; la basilica di Santa Maria della Croce, poco distante dal centro storico di Crema.



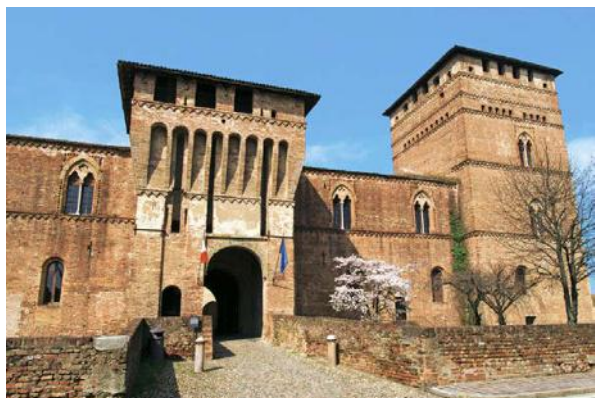
Qui accanto, la rüsümada, antica bevanda simile allo zabaione, diffusa anche in altre zone della Lombardia. A Crema viene preparata dalla Pasticceria Bandirali.



In alto, i tipici tortelli cremaschi preparati a mano all'agriturismo La Torre di Ripalta Cremasca; il salame di Cremona regala fette di grande morbidezza.



Qui accanto, il Castello di Pandino, tra i più importanti esempi di architettura fortificata viscontea trecentesca. L'interno si visita su prenotazione.



IPA

ammirare i palazzi del Cinquecento e la facciata del Duomo. Chi è interessato alla storia dell'arte può andare a cercare tutte le belle chiese, che spaziano dal Gotico al Rinascimento, e i palazzi nobiliari. In verità il turismo e l'immagine stessa di Crema sono cambiati nel 2017 con l'uscita del film cult di Luca Guadagnino Chiamami col tuo nome (Premio Oscar nel 2018 e vincitore del David di Donatello nel 2019). Giovani da tutto il mondo arrivano a Crema per fotografare e rivivere le atmosfere della storia ambientata, appunto, nel Cremasco all'inizio degli anni Ottanta.

Fuori città la merenda si fa in cascina. Come a Pandino, dove alla Cascina Loghetto lo spuntino è quello della tradizione, con peperoni sott'aceto tagliuzzati e conditi con olio e Salva Cremasco Dop a cubetti.

Poco distante si può visitare il Castello visconteo. Tradizione vuole che la committenza fosse in capo a Regina della Scala, moglie di Bernabò Visconti, a metà Trecento. Malgrado i segni del tempo, meritano attenzione le torri, le bifore della facciata e il cortile. Per chi ama le curiosità, a Pandino ha sede l'Istituto Superiore Stanga, scuola casearia tra le più riconosciute d'Italia.

Chi ha tempo da dedicare alla sosta gastronomica procede per Vaiano Cremasco. Alla Trattoria Sole, che si fregia dell'insegna

di locale storico di Regione Lombardia, Arri-go Inzoli è uno specialista di salumi nostrani e secondi piatti. Tra i più gettonati il bollito con mostarda e la scaloppina di fegato d'oca. Chi vuole sapere tutto dei tortelli cremaschi si ferma qualche chilometro più a Sud all'agriturismo La Torre di Ripalta Cremasca. La loro unicità risiede nella caratteristica forma a mezzaluna con cinque creste, ottenute pizzicando la pasta, e nel ripieno in cui si fanno giocosa concorrenza uva passa e mostaccini (i biscotti locali), Grana Padano Dop e cedro candito, amaretti e menta. Un altro modo di interpretare la merenda cremasca si sperimenta all'Hosteria San Carlo, in una deliziosa frazioncina di Moscazzano acquattata tra le sponde del Serio e dell'Adda. Carne salada, pesciolini dell'Adda fritti, Salva Cremasco Dop e Taleggio Dop rispecchiano l'allegro e solare impegno contadinesco tramandato dai genitori dell'attuale proprietà.

Se si ha tempo, ci si immerge in itinerari al 100% di natura all'interno del Parco Regionale Adda Sud, adatti per le mountain bike, oppure si possono passare in rassegna sontuosi palazzi del Seicento che impreziosiscono il territorio, come Palazzo Albergoni e Palazzo Benvenuti, nella vicina Montodine. La piazza del piccolo centro sul Serio è divenuta celebre perché vi è stata ambientata la fermata della corriera del film premio Oscar.

TACCUINO DI VIAGGIO

PASTICCERIA BANDIRALI

VIA PIACENZA 93,
CREMA (CR)
TEL. 037384068

CASCINA LOGHETTO

VIA MILANO 42,
CREMA (CR)
TEL. 0373230209

TRATTORIA SOLE

VIA LELIA
LODIGIANI 31,
VAIANO CREMASCO (CR)
TEL. 0373791262

AGRITURISMO

LA TORRE

VIA XXIV MAGGIO 31,
RIPALTA CREMASCA (CR)
TEL. 037368193

HOSTERIA SAN CARLO

VIA COLOMBARE 12,
MOSCAZZANO (CR)
TEL. 3489296536

AGRITURISMO CHIOSO DI SOTTO

VIA ROMA 34,
MOSCAZZANO (CR)
TEL. 3474072391



In questa pagina, in senso orario: veduta sul lago dalla Val d'Esino, che sale da Perledo a Esino Lario; scorcio della valle racchiusa da vette; boschi nei dintorni di Barzio, in Valsassina; formaggi tipici della Valsassina.

IL LARIO ORIENTALE CHE NON TI ASPETTI

DA BELLANO ALLA VALSASSINA, UN ITINERARIO PER ESCURSIONISTI TRA VILLE, AZIENDE AGRICOLE E PANORAMI SPETTACOLARI

Paesini affacciati sulle rive del lago e borghi di montagna, boschi di castagno e uliveti, stretti passaggi e ampi panorami: la sponda orientale del Lario è una spettacolare antologia di paesaggi che si apprezza percorrendo, almeno in parte, il Sentiero del Viandante, lungo 45 chilometri. Il cammino, in buono stato di manutenzione, è ben attrezzato e corredato dai caratteristici segnavia arancione e alterna mulattiere selciate a tratti di strade comunali. Per intercettarlo si può partire da Bellano, la cittadina celebre per il suo orrido, che si attraversa su passerelle ancorate alle rocce davanti a emozionanti cascate. Una ripida salita porta al borgo di



Veio, nel Comune di Perledo, in cui è d'obbligo una visita al celebre castello. Dalle mura, lo sguardo si allunga su buona parte del lago e gli occhi più acuti colgono le splendide ville che punteggiano le sue sponde.

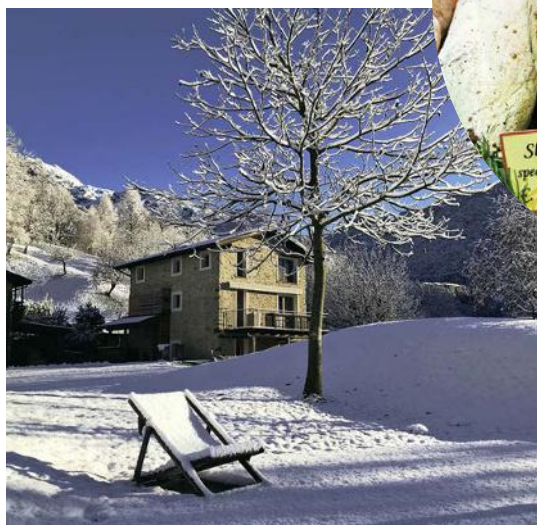
È su queste colline a picco sul lago che nasce uno dei migliori extravergini d'Italia, il Laghi Lombardi Dop di Massimiliano Gaiatto. "Il nostro lavoro rispetta l'ambiente e la natura in un equilibrato rapporto fra esigenza delle piante e potenzialità del terreno, esaltando il contenuto di polifenoli ma penalizzando le rese" afferma il pluripremiato olivicoltore. Il delicato gusto è idealmente perfetto per dare inizio a una merenda a base di patate bianche di Esino Lario, le biancone, coltivate qualche tornante più su. Dopo l'acquisto presso l'azienda agricola di Emiliano Invernizzi ci si dedica alla visita delle prestigiose ville di fine Ottocento e alla ricerca degli scorci più caratteristici sullo specchio d'acqua.

Il Parco Regionale della Grigna è il paradiso per gli escursionisti che ne percorrono

In basso: l'azienda agricola di Massimiliano Gaiatto, produttore di extravergine Laghi Lombardi Dop; maso Zambo, l'agriturismo di Stefano Zambon, in Valsassina.



Qui accanto, il massiccio delle Grigne, in Valsassina; nel tondo, i salumi tipici del territorio.



viottoli e sentieri fermandosi presso punti panoramici e agriturismi in quota. Una semplice scampagnata adatta anche alle famiglie porta all'agriturismo Brunino dove uova fritte e giardiniera sono il piatto a km zero.

Sempre in territorio di Pasturo, dalla secolare tradizione casearia, gli amanti della e-bike trovano il punto di ricarica presso l'agriturismo Antonietta al Pialeral, dove la merenda è a base di polenta oncia o formaggi a cui segue un'interminabile teoria di torte arricchite dalle confetture di casa.

I camminatori più incalliti che non vogliono interrompere il cammino neppure per lo spuntino fanno provviste di salumi alla macelleria Rigamonti di Barzio scegliendo tra golose slinzeghe e salami di selvaggina. Nello zaino trovano posto anche i caviadini, i semplici biscotti rettangolari tagliati nel

mezzo che prepara la Pasticceria Passoni.

I Piani di Bobbio sono una meta ideale per il turismo tutto l'anno. In inverno infatti, grazie ai rinnovati impianti di risalita Orscelleria e Ongania, fanno la felicità sia di chi ama lo sci da fondo, sia di chi preferisce ripide discese che regalano adrenalina.

Le ciaspole sono indispensabili per guadagnare i 1850 metri di Cima Zucco. Chi decide di rimanere più giorni si ferma al maso Zambo, non distante dalle piste. "Ho deciso di dire bye bye a Milano qualche anno fa e ritrovare me stesso dove venivo in villeggiatura con i nonni. Da questa idea ho creato un luogo per rigenerare gli ospiti" spiega Stefano Zambon. Nella sua elegante struttura la merenda si fa con pane, uova, miele e confetture di produzione propria.

Prima di ripartire si deve passare da Cremeno. In questo borgo Rosa Florindo coltiva erbe officinali che trasforma in tisane. "Quelle all'achillea, menta e calendula possono servire a dare energia, quelle con equisetto e ortica a rilassare" dice mostrando le buste dai diversi colori. Saranno utili per le prossime passeggiate in Lombardia.

TACCUINO DI VIAGGIO

AZIENDA AGRICOLA MASSIMILIANO GAIATTO

VIA SEBASTIANO FAGGI,
PERLEDO (LC)
TEL. 3316759129

EMILIANO INVERNIZZI

PIAZZA PIETRO PENA,
ESINO LARIO (LC)
INFO@PATATA
BIANCADIESINO.IT

AGRITURISMO BRUNINO

LOCALITÀ BRUNINO 1,
PASTURO (LC)
TEL. 3396718395

AGRITURISMO ANTONIETTA AL PIALERAL

LOCALITÀ PIALERAL,
PASTURO (LC)
TEL. 0341955462

MACELLERIA RIGAMONTI

VIA IPPOLITO
MANZONI 7,
BARZIO (LC)
TEL. 3792040600

PASTICCERIA PASSONI

VIA ROMA 36,
BARZIO (LC)
TEL. 0341910324

MASO ZAMBO

VIA MEZZACCA 6,
CASSINA
VALSASSINA (LC)
TEL. 3484414370

AZIENDA AGRICOLA IL FIORE DI FLORINDO

VIA G. PASCOLI 3,
CREMENO (LC)
TEL. 3473758759



In questa pagina:
una foto d'epoca
della Fabbrica
Amaretti Nosotti,
oggi prodotti dalla
pasticceria Cerri;
allevamento
di mucche presso
l'Azienda Agricola
Baronchelli.

FORMAGGI, DOLCETTI E TESORI LODIGIANI

IL TERRITORIO ATTORNO
AL CAPOLUOGO CONSERVA
LA TRADIZIONE CASEARIA
E UNA FORTE VOCAZIONE
PER LA PASTICCERIA

Per orientarsi a Lodi non serve una mappa o un navigatore satellitare. La pianta della città fondata da Federico Barbarossa nel 1158 è abbastanza semplice e si possono seguire le indicazioni degli abitanti. Sul tipico selciato ricciato di Piazza della Vittoria, perfettamente quadrata, si specchia la facciata medievale a capanna della basilica cattedrale.

Non può essere che questo l'inizio di ogni viaggio in terra lodigiana. La prima colazione è sotto i portici di Palazzo Vistarini con le torte del Caffè che porta lo stesso nome.

Tappa imprescindibile è il Tempio Civico, sorto su un edificio sulla cui facciata era af-



frescata l'immagine della Vergine che assisteva a risse, duelli e litigi. Nel 1487 la Madonna lacrimante invitava i presenti a edificare un tempio a lei dedicato e fu chiamato a curare il progetto Giovanni Battaggio, allievo di Bramante. All'interno sono custoditi splendidi affreschi di Giovanni e Matteo Della Chiesa.

Tra una visita e l'altra si fa scorta di pasta fresca al Raviolo d'oro: tutti i tipi di ripieno, da quello di carne a quello con verdure di stagione. A proposito di ravioli, all'Osteria del Rugantino, sulle sponde dell'Adda, si servono quelli di zucca. Chi ossequia la tradizione ordina, invece, un risotto alla zafferano con ossobuco cremato.

Fuori città le distese agricole e la foresta di pianura che insegue le rive del fiume sono l'ambiente ideale per chi pratica la bicicletta.

Servono invece 20 minuti d'auto per raggiungere il paradiso per chi vivrebbe solo di formaggi. A Caselle Lurani il Caseificio Carena lavora in maniera tradizionale stracchini, pannerone (l'unico formaggio italiano che non prevede l'utilizzo di sale), burro e mascarpone. "In questa fetta di Lombardia burro e mascarpone non possono mancare neppure nell'alta pasticceria. Come nei nostri biscotti Strac, che hanno un'alta percentuale di burro di centrifuga oltre a mandorle e nocciole, o nel panettone ai frutti di bosco,



IPA AGENCY

Qui accanto, il Castello di Sant'Angelo Lodigiano. La fortezza ospita tre musei: il Morando Bolognini, il Museo di Storia dell'Agricoltura e il Museo del Pane.



Sopra, il Caseificio Carena, dove si produce il Panterone, tipico formaggio lodigiano realizzato con solo latte vaccino crudo e caglio.

In basso, la basilica cattedrale di Lodi, di architettura romanica; la lavorazione della raspadura, tradizionale sfoglia di formaggio.



IPA AGENCY



IPA AGENCY

mantecato al mascarpone" afferma Domenico Ciprian dell'Arte Dolciaria di Castiraga Vidardo. In stagione i più fortunati possono provare il suo delizioso castagnaccio.

A Sant'Angelo Lodigiano non si può perdere la visita al Castello Bolognini e ai tre musei che ospita: uno spaccato di vita locale con le 24 sale ricche di arredi che vanno dal Settecento al Novecento del Museo Morando Bolognini, alle lavorazioni in ferro battuto e al Museo del pane. La pausa ai tavolini della Pasticceria Cerri è l'occasione per provare gli amaretti Nosotti, di sole armelline e albume montato, accompagnati da un sorso di vino passito. Gli amanti della natura possono fare tappa a Massalengo dove, intorno a Villa Premoli, è nato di recente il primo Parco Botanico del Lodigiano con l'obiettivo di tutelare la natura e il patrimonio architettonico di abitazioni signorili e cascine in cattivo stato di conservazione. Si trova poco distante la Villa Litta Carini, residenza d'epoca di metà Seicento realizzata dall'architetto Giovanni Ruggeri che ha avuto Re Umberto I e Giacomo Puccini tra i suoi frequentatori. La visita va prenotata con anticipo.

Una delle tradizioni gastronomiche lodigiane rivive al Caseificio Zucchelli dove si prepara la raspadura, ovvero sfoglie di formaggio grana giovane che si sciolgono in bocca e filano sui primi piatti dell'Osteria del Vicolo di Casalpusterleno. Dopo una visita a Villa Biancardi d'epoca Liberty, vale la pena concludere in dolcezza con una merenda alla pasticceria Zanoni con la türta de Casal, simpatica pasta frolla con all'interno pere macerate (o pesche, in stagione) e amaretti.

TACCUINO DI VIAGGIO

CAFFÈ VISTARINI

PIAZZA DELLA VITTORIA 12, LODI
TEL. 037167955

AL RAVIOLO D'ORO

CORSO ADDA 22, LODI
TEL. 0371421967

OSTERIA DEL RUGANTINO

VIA DEL CAPANNO 43, LODI
TEL. 3335350253

CASEIFICIO CARENA

VIA POZZO BONELLA 7, CASELE LURANI (LO)
TEL. 037196054

L'ARTE DOLCIARIA

VIA A. DE GASPERI 2, CASTIRAGA VIDARDO (LO)
TEL. 3398508559

PASTICCERIA CERRI

VIA ARMANDO DIAZ 39, SANT'ANGELO LODIGIANO (LO)
TEL. 0371210192

CASEIFICIO ZUCCHELLI

CASCINA MARMORINA, ORIO LITTA (LO)
TEL. 0377804115

OSTERIA DEL VICOLO

VIA FELICE CAVALLOTTI 30, CASALPUSTERLENGO (LO)
TEL. 0377413222

PASTICCERIA ZANONI

VIA G. GARIBALDI 5, CASALPUSTERLENGO (LO)
TEL. 037784811

AZIENDA AGRICOLA BARONCHELLI

BORGIO S. GIOVANNI (LO)
TEL. 3398877407



Da sinistra: la campagna nei dintorni di Suzzara; le casette colorate di Pomponesco, tra i Borghi più Belli d'Italia. Nel tondo, forme di Parmigiano Reggiano Dop.

SAPORE DI PANE NEL BASSO MANTOVANO

LUNGO IL PO E ATTRAVERSO
RISERVE NATURALI
SI INCONTRANO STORICHE
FORNERIE, CANTINE DI
LAMBRUSCO E TRATTORIE

Ogni spuntino, ogni merenda che meriti questo nome ha come ingrediente principale il pane. C'è una provincia in Lombardia, Mantova, che vanta numerose declinazioni di pane, perfette per le diverse occasioni. In particolare nel Basso Mantovano quasi ogni contrada ne vanta uno proprio.

Si può partire da una delle più teatrali piazze porticate della regione, quella di Pomponesco, che ha fatto da quinta a serie televisive come Ligabue (con la sceneggiatura di Cesare Zavattini) e pellicole di Mario Soldati. Nasce proprio qui, al panificio Il Cesto, il lüadèl, una focaccina sfogliata da consumare possibilmente ancora calda. In meno di un'ora, attraversando in bicicletta la Riserva natu-



FELICE SCOCCIMARRO

rale della Garzaia con il binocolo pronto ad avvistare gufi e cavalieri d'Italia, si arriva al punto ristoro Il Buongustaio di Suzzara. Alla proprietaria Cinzia Righi va chiesto un tagliere di salam casalìn mantovano, a grana grossa e privo di conservanti, per assaporare al meglio il lüadèl conservato nel tascapane. Vale la pena farne scorta, che servirà lungo il viaggio o una volta a casa.

Chi ama la natura e vuole avere un'idea di come fossero le foreste di pianura prima dell'avvento dell'industria e dell'agricoltura intensiva visita il Bosco di Suzzara, Oasi Wwf. Tra i surreali silenzi rotti dal battito d'ali degli aironi cinerini che abitano lungo i canali serve un'ora di pedalate per raggiungere la Cantina Sociale di Quistello. Qui vino si scrive Lambrusco, declinato a seconda delle varietà. Per lo spuntino con il salam casalìn mantovano va scelto Il Lambrusco Mantovano Doc di uve Maestri, Salamino e Ancellotta, violaceo e tannico. Neanche il tempo di salire in sella che alla Forneria Luppi, bottega storica della Lombardia, si fa conoscenza con un antico pane mantovano. "Sono le coppie grosse, fatte a mano una per una, morbide anche l'indomani, che in inverno suggeriamo di abbinare ai salumi,

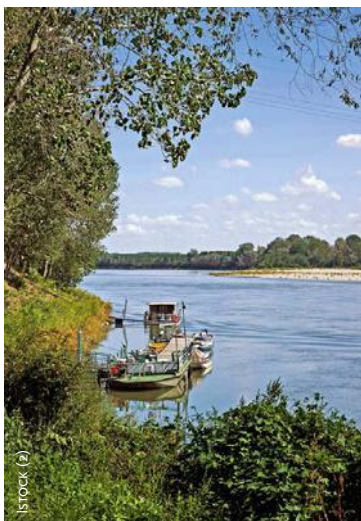


SIME

Un tagliere di salame da gustare con pane e un bicchiere di Lambrusco: la tradizionale merenda della zona.



I tortelli di zucca preparati dalla trattoria Quatar Cà di Poggio Rusco sono il primo più richiesto.



In alto, le coppie grosse, pagnotte tipiche mantovane; il Po nei pressi di Pomponesco; la cipolla di Sermide, una varietà autoctona. A sinistra, piazza XXIII Aprile a Pomponesco, rimasta inalterata dal Seicento e circondata da portici.

ma anche a Parmigiano Reggiano Dop, alla mostarda e ai ciccioli, per una merenda ancor più energetica” spiega Giovanni Luppi dall’alto della sua esperienza. Seguendo i suoi consigli si può procedere per Poggio Rusco per acquistare un cuneo del celebre formaggio alla Latteria Agricola Arrivabene. Chi ha scelto di riposarsi al tepore del camino si ferma alla Trattoria Quatar Cà: in inverno salumi, tortelli di zucca e cotechino sono le portate più gettonate. Per il vino la scelta cade sul Lambrusco di produzione propria.

I gourmand sanno che in questo angolo di Lombardia Sermide è la capitale della cipolla. È a Corte Gardinala che questa dolce specialità viene ancora coltivata. “Dal 2008 ho ripreso la coltivazione della Paglierina di Sermide, abbandonata negli anni Ottanta a causa della sua deperibilità. Poi, grazie all’intervento del-

la banca del germoplasma vegetale dell’orto botanico di Pavia, ho potuto recuperare la semente e riprenderne la coltivazione” spiega Tarcisio Bettoni, tra i pochissimi a produrla. La tradizionale coltivazione della cipolla ha fatto nascere un’altra specialità locale, il tirò. Si trova a Sermide nella forneria Vandini: “Il fluido impasto di acqua, farina, strutto, olio extravergine e abbondante cipolla cruda viene steso e tirato con le mani sulla teglia. Da qui il nome di questa sorta di focaccia che veniva utilizzata come merenda nei campi e ancora oggi è offerta ai nostri piccoli come sgànsega, ovvero merenda” spiega Giovanna Vandini. Le ultime pedalate lungo la strada golenare sono riservate allo spirito: non si può andarsene senza avere visitato la chiesa di Santa Maria Assunta, la più orientale delle chiese romaniche di Lombardia.

TACCUINO DI VIAGGIO

PANIFICIO IL CESTO

VIA ROMA 15,
POMPONESCO (MN)
TEL. 037586758

IL BUONGUSTAIO DI CINZIA RIGHI

VIA MARIO FIOCCHETTI
38, SUZZARA (MN)
TEL. 3319041911

CANTINA SOCIALE DI QUISTELLO

VIA ROMA 15,
QUISTELLO (MN)
TEL. 0376618118

FORNERIA LUPPI

VIA CESARE BATTISTI 97,
QUISTELLO (MN)
TEL. 3383028796

LATTERIA AGRICOLA ARRIVABENE

VIA SEGONDA 13,
POGGIO RUSCO (MN)
TEL. 038651206

TRATTORIA QUATAR CÀ

VIA QUATTRO CASE 40,
POGGIO RUSCO (MN)
TEL. 038651745

AGRITURISMO GARDINALA

VIA GARDINALA 2,
SERMIDE (MN)
TEL. 0386969853

PANIFICIO LIO VANDINI & ANNA BRANCHINI

VIA GIUSEPPE
GARIBALDI 43,
FELONICA (MN)
TEL. 038666149

FAR SPESA IN CASCINA INTORNO A MILANO

ALLE PORTE DELLA
METROPOLI SI TROVANO
AZIENDE AGRICOLE CHE
PORTANO AVANTI L'ANIMA
RURALE DELLA REGIONE

C'entra come i cavoli a merenda, recita un noto motto. Il significato risiede nella natura di questo tipo di verdura di laboriosa digestione. Azione che cozza con la merenda, che è uno spuntino leggero. Eppure, oggi fare la spesa in cascina e potersi permettere frutta e verdura fresca, quantunque siano cavoli, è un autentico privilegio per chi vive in città. Ne sanno qualcosa alla Cascina Rosio di Albairate, agriturismo a pochi metri dal traffico, dove si valorizzano verdure e frutta di stagione prodotti in proprio.

Anche il riso può essere alla base di una

Qui accanto, oche allevate presso la Cascina Rosio di Albairate. Tra le specialità del ristorante dell'agriturismo c'è, infatti, l'oca ripiena. L'azienda agricola produce anche riso, mais e verdure coltivati con criteri ecosostenibili.



Dall'alto: l'Azienda Agricola Zipo, dove si allevano vacche da latte, e la sua produzione di formaggi artigianali; il Naviglio Grande. Qui accanto, la bottega di Cascina Santa Marta: in vendita frutta e ortaggi di stagione di produzione propria e carni. In basso, il Parco delle Cave.



ALAMY/IPA



Qui sopra, attività didattica presso la Cascina Battivacco di Milano, che alleva bovini da carne di razza Limousine, alimentati con foraggi coltivati in proprio.

I tagli di carne si possono acquistare nella bottega della cascina, insieme a riso Carnaroli bianco o integrale e altre varietà, tutte di produzione propria.

sana merenda e quello di Fabio Camisani a Gaggiano è del tutto ecocompatibile. Il mulino per la pilatura è infatti azionato da una pala idraulica, nel pieno rispetto dell'ambiente. Così si possono scegliere le diverse varietà di riso per supplì o arancini e riso soffiato per dolci o colazioni.

Ma è pur sempre il latte l'ingrediente di una merenda perfetta. Bisogna allora fare sosta alla stalla dei fratelli Dornetti di Cesano Boscone dove si trova quello fresco, non pastorizzato, delle loro Frisone. Nei dintorni ci si può fermare anche per respirare aria buona. A offrire una vacanza ecologica ci ha pensato Giuseppe Gorini, ristrutturando la barocca Villa Marino: si potrebbe partire da Milano in treno, pernottare in una delle quattro camere riscaldate o raffreddate per mezzo di uno scambiatore di calore immerso in falda, fare una gita in bicicletta nel vicino Parco delle Cave, riposarsi ancora una notte e l'indomani prendere il battello che riporta a Milano lungo il Naviglio Grande dopo aver fatto provvista di farina da polenta prodotta in azienda. Per chi vuole immedesimarsi nella vita agricola c'è poi chi apre le porte della fattoria e propone attività e laboratori.

Ci ha pensato la Cooperativa Santa Marta di Zibido San Giacomo. Tra orti e frutteti, in

base alla stagione si possono vivere tutte le esperienze in maniera sicura e divertente. Al termine si può fare la spesa per una merenda a base di biscotti e miele o sottoli e pane.

Chi non può fare a meno di formaggio per uno spuntino pomeridiano trova la soluzione nell'eleganza e raffinatezza dell'Azienda Agricola Zipo: la perfetta organizzazione della stalla che ospita 200 bovini di razza Frisona è la premessa alla formidabile trasformazione del latte nel minicaseificio. Da provare come merenda la Zipotta, ottenuta da latte crudo e caglio di origine vegetale che rende morbido e gustoso il prodotto finale, e la Zipolizia, il formaggio da spalmare su crostini e bruschette ottenuto dalla filtrazione su teli di tessuto dello yogurt.

Ma anche all'interno del Comune di Milano sopravvive l'anima rurale lombarda. Nella storica zona della Barona, la Cascina Battivacco è la testimonianza più tangibile. La presenza dell'attività agricola ha permesso di preservare la struttura che risale al Duecento e, grazie alle visite didattiche organizzate dalle scuole, sviluppa la sensibilità dei più piccoli attraverso percorsi di educazione alla ruralità. Nella bottega si vendono il riso Carnaroli dei campi di proprietà e i tagli dei bovini allevati in azienda, di razza Limousine. C'è anche la possibilità di pernottare: l'indomani, quei privilegiati si sveglieranno al canto del gallo.



Villa Marino, lungo le sponde del Naviglio Grande, a Gaggiano. Nel giardino della villa è stato restaurato un rustico, destinato all'ospitalità.

Nei terreni di proprietà si coltivano riso di varietà Carnaroli, Roma e Arborio, oltre a mais, da cui si ricava farina per polenta.

TACCUINO DI VIAGGIO

AGRITURISMO CASCINA ROSIO
CASCINA ROSIO 13,
ALBAIRATE (MI)
TEL. 0294920659

AZIENDA AGRICOLA CAMISANI
VIA CASCINA MOLINO
DI SOTTO,
GAGGIANO (MI)
TEL. 3337510217

AZIENDA AGRICOLA DORNETTI
VIA CASCINA NUOVA 1,
CESANO BOSCONI (MI)
TEL. 3356671860

AZIENDA AGRICOLA GORINI
VILLA MARINO, VIA
BENO DE GOZZADINI 27
GAGGIANO (MI)
TEL. 3382801886

SOCIETÀ AGRICOLA SANTA MARTA
ZIBIDO
SAN GIACOMO (MI)
TEL. 3395067585

AZIENDA AGRICOLA ZIPO
VIA SAN GIACOMO 15,
ZIBIDO
SAN GIACOMO (MI)
TEL. 3492601886

CASCINA BATTIVACCO
VIA BARONA 111,
MILANO
TEL. 028133351

GIARDINI STORICI E PATATE IN BRIANZA

TOUR VERDE DAL PARCO
DI MONZA A QUELLI DELLE
VILLE NOBILIARI DI ORENO.
DOVE SI COLTIVA ANCHE
UN TUBERO PRELIBATO

Si dice che fu Alessandro Volta a inserire la patata nella produzione agricola brianzola e lombarda nel 1777. Una targa posta sulla casa dove il fisico trascorreva giornate di studio e di riposo ricordano l'evento a Lazzate. Un'altra storia di Lombardia si compie invece presso la basilica dei Santi Pietro e Paolo e l'annesso battistero, costruiti poco dopo il Mille: fiorisce qui il Magico Ciliegio di Besana Brianza, albero monumentale che deve il nome allo spettacolo garantito durante la fioritura primaverile; a seguirla, anno dopo anno, una processione laica di persone che si fanno immortalare sotto le sue fronde. Chissà se anche le api di Miele dell'Orto bottinano i suoi fiori. Certo è che questa azienda di apicoltura nomade è il posto giusto per procurarsi qualche vasetto per la prima colazione o per una dolce merenda.

L'attrazione verde più significativa del territorio rimane comunque il Parco di Monza, ideale per svolgere attività fisica. I colori del suo roseto e dei giardini, il polmone verde recintato più grande d'Europa, sono un paradiso per chi ama la fotografia. Monza, infatti, è il suo parco, è la sua Reggia, il gioiello architettonico con 700 stanze costruito nel 1777 da Ferdinando d'Asburgo.



In alto, il monumentale ciliegio nei pressi di Besana Brianza. Qui accanto, la Vineria dei Tintori, nel centro di Monza. In basso, la Macelleria Saini, sempre a Monza, negozio storico della Regione Lombardia, che nel 2024 compie cent'anni.

Chi visita la città non può mancare il Duomo, con la emozionante facciata di Matteo da Campione e la corona ferrea della regina longobarda Teodolinda conservata nel transetto sinistro. Al termine della visita, ad attendere c'è uno spuntino a base di salumi e formaggi lombardi alla Vineria dei Tintori, presso il Ponte dei Leoni.

Ancora in città, ma già all'interno del Parco regionale della Valle del Lambro, Monza produce una propria birra artigianale ed ecologica, dai metodi di produzione alle emissioni del birrificio: si chiama Alma. Le sue birre strizzano l'occhio all'universo belga e un giro allo spaccio è uno dei mille spunti di visita del capoluogo della provincia più giovane della Lombardia.

Alla Macelleria Saini, che compirà cent'anni nel 2024 ed è stata insignita dell'onorificenza di negozio storico di Regione Lombardia, ci si ferma per l'acquisto di luganega, da cucinare una volta a casa con un risotto allo zafferano, un piatto di cassoeula con polenta, oppure da gustare cruda su un crostone di pane tiepido per una merenda "rinforzata".

Anche Desio è una meta da preferire per chi ama ville e giardini storici e la visita a Villa Cusani Tittoni può durare qualche





ISTOCKPHOTOS (2)



A sinistra, la Reggia di Monza, costruita nel Settecento per volere degli Asburgo e immersa in un vasto parco di circa 40 ettari; attività di didattica presso l'azienda Apicoltura dell'Orto, a Besana Brianza; il barocco Ninfeo del Nettuno di Villa Gallarati Scotti, a Oreno, con un grandioso parco alle spalle.



Qui sopra, la rara patata di Oreno, detta "biancona" perché a pasta bianca. Ricca di amido, è ideale per la preparazione di gnocchi, crocchette e purea. Qui accanto, oche al Parco di Monza.

ora o un'intera giornata. Originariamente un convento, il marchese Ottavio Cusani gettò le basi per il riutilizzo dell'edificio per come lo conosciamo oggi. Le sue pareti sono intrise di aneddoti e gesta di personaggi illustri: il presidente del consiglio d'epoca giolittiana, Tommaso Tittoni, la utilizzò come dimora e sede di incontri diplomatici.

Si raggiunge l'Azienda Agricola Vertemara di Usmate Velate per la speciale provvista che permette una merenda brianzola a base di formaggi freschi o dolci a base di latte come yogurt, panna cotta e budini.

Le corti e le cascine che costellano il territorio di Oreno (Cavallera, La Fabbrica, Moriano e un'altra mezza dozzina) ricordano il passato agricolo di questa terra. La patata di Oreno, dalla pasta bianca, ottima per gli gnocchi e coltivata dalla Società Agricola Fortuna, continua a esserne l'emblema. Sempre a Oreno, Villa Gallarati Scotti, il Casino di Caccia di Villa Borromeo e il Convento dei Frati sono il segno di quella che era la presenza della nobiltà e del clero in campagna, oggi lembo di terra sottratto alla città.

TACCUINO DI VIAGGIO

APICOLTURA DELL'ORTO

VIA SAN CLEMENTE 12,
BESANA BRIANZA (MB)
TEL. 0362994878

VINERIA DEI TINTORI

VIA GERARDO
DEI TINTORI 2,
MONZA (MB)
TEL. 0399372407

ALMA BIRRIFICIO

VIA MONTE PASUBIO 7,
MONZA (MB)
TEL. 3921907971

MACELLERIA SAINI

VIA CARLO ROTA 64,
MONZA (MB)
TEL. 0392023264

AZIENDA AGRICOLA VERTEMARA

VIA SAN CARLO 13,
USMATE VELATE (MB)
TEL. 3924340730

SOCIETÀ AGRICOLA FORTUNA

VIA SANTA RITA SNC,
ORENO
DI VIMERCATE (MB)
TEL. 3466194746

LOMELLINA TRA RISO E SALUMI D'OCA

PRODOTTI D'ECCELLENZA
CHE NASCONO IN UNA
FERTILISSIMA CAMPAGNA
PUNTEGGIATA DA CASCINE
E RESIDENZE NOBILIARI

Se è vero che le cialde di riso stanno riscuotendo sempre maggior successo per l'invitante gusto, la leggerezza e la grande possibilità di abbinamenti dolci e salati, il viaggio nella provincia pavese non può che cominciare da questo prodotto, perfetto per dare inizio a una merenda. "Il riso che utilizziamo per produrre gallette è perlopiù di varietà Lomello, che prende il nome dal territorio dove viviamo, la Lomellina. Era in voga fino agli anni Cinquanta, poi se ne è persa traccia e lo abbiamo recuperato grazie alla Banca del seme di Vercelli" racconta tradendo l'emozione Giovanni Nipoti dell'Azienda Agricola Santa Maria, a Mede.

Proprio a Lomello vale la pena impiegare parte del proprio tempo nella visita al complesso di antichi monumenti seguendo le indicazioni che portano alla longobarda basilica di Santa Maria Maggiore e al battistero di San Giovanni ad Fontes, dalla pianta ottagonale, appoggiato al suo fianco, per finire con il più recente Castello Crivelli, dalle audaci colonne che sorreggono il porticato. Chi ama l'arte non si perde la visita al trecentesco Castello di Sartirana, nelle cui sale la Fondazione Sartirana Arte ha allestito un singolare museo accostando abiti d'alta moda a opere di artisti contemporanei



Sopra, il paesaggio della Lomellina: ibis in volo sulla campagna e risaie, che coprono circa 60mila ettari complessivamente.

ALAMY/PA 4)



Il Castello di Sartirana, costruito alla fine del Trecento e poi ampliato dagli Sforza. Oggi ospita, a rotazione, collezioni di fotografia, grafica, moda e pittura.

del calibro di Lorenzo Gatti e Marco Lodola.

All'Osteria Brassicola La Gaba ci si ferma per uno spuntino. Le cialde di risotto allo zafferano al salto con midollo e gremolada sono da provare, scegliendo la birra più adatta tra quelle proposte.

Chi invece preferisce una pausa dolce bussa alla Cascina Moncucco. Con la farina ottenuta dalle proprie coltivazioni, la famiglia Massino propone biscotti con sola farina di mais e golosi frollini di mais e riso con gocce di cioccolato.

Tra rogge, chiuse e piani paesaggi alla ricerca di golosità locali si rimane al volante per chilometri senza incontrare traffico e veicoli. Il tragitto che porta a Breme è in verità di pochi minuti e conduce alla scoperta della cipolla rossa, dal sapore persistente, ma delicato. Si potrebbero passare intere giornate con Riccardo Bulgarelli, ascol-



In alto: l'interno del Bar Gobbi di Garlasco, riconosciuto come locale storico dalla Regione Lombardia; il salame d'oca, rinomata eccellenza del territorio.

A destra, la Basilica di Santa Maria Maggiore, a Lomello. In basso, birre all'Osteria Brassicola La Gaba; in stagione offre risotto alla zucca con mostarda e cialde di risotto e gremolata.



MAURIZIO LODI



tandolo illustrare tutti gli sfiziosi prodotti che riesce a ottenere con questo speciale ortaggio. "Per ricche merende le confetture di sola cipolla, o cipolla e fichi sono ideali per accompagnare i formaggi. Ma se si vogliono sperimentare aperitivi curiosi ci sono anche le cipolle in agrodolce con peperoni o con aceto rosso".

È da mettere in agenda anche una visita al chiostro e alla cripta dell'abbazia benedettina di San Pietro. Al termine si può prenotare la Merenda del frate in una delle trattorie locali.

Alla confluenza del fiume Sesia con il Po sono numerose le garzaie, ovvero luoghi dove le comunità di aironi si riproducono costruendo i nidi su ontani, pioppi o salici. Binocolo alla mano, si avvistano aironi cenerini, aironi rossi e ibis sacri.

Dopo una manciata di chilometri si arriva a Mortara, dove tutto gira intorno all'allevamento delle oche e alla produzione del salame d'oca, vera gloria locale, che ben si presta per uno spuntino. Bisogna passare dall'Oca di Sant'Albino, dove Davide Gallina realizza splendidi prodotti e piatti a base di oca, da salami e prosciutti fino allo straordinario paté confezionato in casa. Una curiosità è data dal cosiddetto salame ecumenico, composto interamente da carne d'oca, nato grazie alla presenza di comunità ebraiche nel XV secolo: per il fatto che non contiene carni suine, può essere condiviso tra cristiani, ebrei e musulmani.

Chi termina in dolcezza l'itinerario al bar Gobbi di Garlasco, locale storico di Regione Lombardia, trova buone torte e biscotti.

TACCUINO DI VIAGGIO

SOCIETÀ AGRICOLA SANTA MARIA DEI CIELI
VIA CASCINA
SANTA MARIA 1,
MEDE (PV)
TEL. 3333611080

OSTERIA BRASSICOLA LA GABA
VIA MEDE 75,
SARTIRANA
LOMELLINA (PV)
TEL. 3893482083

SOCIETÀ AGRICOLA MASSINO
CASCINA
MONCUCCO 15,
SARTIRANA
LOMELLINA (PV)
TEL. 3454170409

AZIENDA AGRICOLA RICCARDO BULGARELLI & STEFANO EPIS
VIA PO 58,
BREME (PV)
TEL. 3396592522

AZIENDA AGRICOLA L'OCA DI SANT'ALBINO
VIA CANOVA 11,
MORTARA (PV)
TEL. 3348287241

BAR GOBBI
PIAZZA DELLA
REPUBBLICA 31,
GARLASCO (PV)
TEL. 0382822067



CHIAVENNA FASCINO ALPINO

PISTE DA SCI, BUON CIBO
E ATTRAZIONI NATURALI:
LA SUA VALLATA È UNA
META PERFETTA PER CHI
AMA IL TURISMO SLOW

A pochi minuti dalla Skiarea Valchiavenna di Madesimo e a meno di 150 chilometri da Milano, Chiavenna ha trasformato i crotti, le grotte in cui si affinavano i formaggi e si manteneva il vino, in incantevoli locali che propongono alcuni prodotti del firmamento gastronomico lombardo.

Per provarli ci si può fermare al Crotto Giovanantonio, riconosciuto come locale storico di Regione Lombardia. Qui si inizia con la brisaola prima di passare alle costine di maiale alla piöta, la pietra ollare utilizzata per la cottura. “Per quanto riguarda la brisaola, la differenza rispetto alla bresaola non sta nella vocale, ma è di sostanza” spiega la giovane Camilla Del Curto, nella macelleria



di famiglia. Sono fette vaporose, come scrisse Giovanni Bertacchi, il poeta chiavennasco vissuto tra Otto e Novecento, soffici, delicate e morbide. “La brisaola è una specialità locale che viene prodotta con i tagli carne di bovino nazionale e affumicata brevemente” racconta prima di imbracciare un'altra golosità locale, il violino di capra, salume che si impugna come lo strumento e si affetta utilizzando un affilato coltello a mo' di archetto.

Qui, alla confluenza dei fiumi Mera e Liro, passeggiando tra cortili, androni e giardini, è naturale far posare lo sguardo sulle facciate dei palazzi decorate con affreschi religiosi. Sotto gli occhi di San Giovanni Nepomuceno, protettore dei ponti, si attraversa il viadotto accanto all'elegante piazza Rodolfo Pestalozzi. Il miglior caffè della cittadina si sorseggia al Caffè Sierra Nevada, con una minuscola torrefazione nel locale che “è nato per educare alla cultura del caffè e a mettere in contatto i consumatori con le comunità che ne coltivano le bacche: si tratta di cooperative in cui lavorano donne in Colombia e in Sidamo (Etiopia)”, affermano i proprietari Yhin Cubides e Chiara Parolini.

Quanto la combinazione di cultura, natura e buon cibo sia centrale per attrarre un turismo lento e consapevole bisogna trovare il tempo per visitare il Parco Botanico Archeologico del Paradiso, percorrendo le mulattiere e i sentieri utilizzati dai cavaatori di pietra ollare, grigia e malleabile, utilizzata per la realizzazione di pentole (lavecc) e contenitori per conservare alimenti (füragn).



In questa pagina, dall'alto e in senso orario: la tipica brisaola; Roberto Lucchinetti nel suo laboratorio di pietra ollare, a Piuro; le cascate dell'Acquafraggia; i biscottini de Prost; la statua di San Giovanni Nepomuceno, che domina il ponte con lo stesso nome sul fiume Mera, nel centro storico di Chiavenna.



Sopra, uno scorcio del Parco Botanico Archeologico del Paradiso, al margine orientale di Chiavenna; i portici della collegiata di San Lorenzo.

In basso, una sala di Palazzo Vertemate Franchi, dimora rinascimentale tra le più belle della Lombardia. Si trova a Prosto di Piuro, vicino a Chiavenna.

EMANUELE SINONI/CONSORZIO TURISTICO VALCHIAVENNA



LAURA SPINELLI (4)

L'appuntamento con l'arte è nel battistero della collegiata di San Lorenzo con il fonte battesimale scolpito in pietra ollare che riporta la data del 1156 e nel vicino museo dove il pezzo forte è la coperta in lamine d'oro, perle e smalti di un evangelario dell'XI secolo.

Per conoscere tutto sull'arte di lavorare la pietra ollare, si raggiunge l'atelier museo di Roberto Lucchinetti a Prosto di Piuro, silenzioso villaggio di case in pietra dove il profumo di burro e zucchero invade la piazza e le stradine. La dolce scia porta al "mulino del 1658 diventato laboratorio di pasticceria" fa sapere la proprietaria Simonetta Del Curto mentre a mano impasta i biscutìn de Prost, rotondi frollini di farina e burro, da provare senza freno. Un altro gioiello, in questo caso architettonico, va scoperto a Piuro: il rinascimentale palazzo Vertemate Franchi. Tra le stanze di rappresentanza e di riposo, chi ama la storia recente può farsi guidare alla sala dedicata a Giosuè Carducci, fervente estimatore della brisaola, come attestano alcune sue lettere. La villa era in grado di autosostenersi grazie agli orti, ai castagneti e alle vigne che la circondano. Da questo clos la cantina Mamete Prevostini raccoglie i grappoli di Riesling e Gewürtztraminer, li fa appassire nei propri fruttai fino a febbraio e ottiene Vertemate, un vino passito dal colore dorato e profumato di canditi che si abbina bene ai biscottini di Prosto.

A pochi chilometri, le cascate dell'Acquafraggia sono un'attrazione naturale da ammirare dal basso, tra il fragore delle acque e al cospetto della natura intorno.



TACCUINO DI VIAGGIO

CROTTO GIOVANANTONI
VIA SAN GIOVANNI 37,
CHIAVENNA (SO)
TEL. 034332398

MACELLERIA DEL CURTO
VIA FRANCESCO
DOLZINO 129,
CHIAVENNA (SO)
TEL. 034332312

CAFFÈ SIERRA NEVADA
VIA FRANCESCO
DOLZINO 121,
CHIAVENNA (SO)
TEL. 3453557147

PIETRA OLLARE DI ROBERTO LUCCHINETTI
PIAZZA DELLA CHIESA 4,
PIURO (SO)
TEL. 034335905

BISCUTÌN DE PROST
VIA ALLA CHIESA 3,
PIURO (SO)
TEL. 034332733

CANTINA MAMETE PREVOSTINI
VIA DON PRIMO
LUCCHINETTI 63,
MESE (SO)
TEL. 034341522

SCORCI DI LAGO MAGGIORE

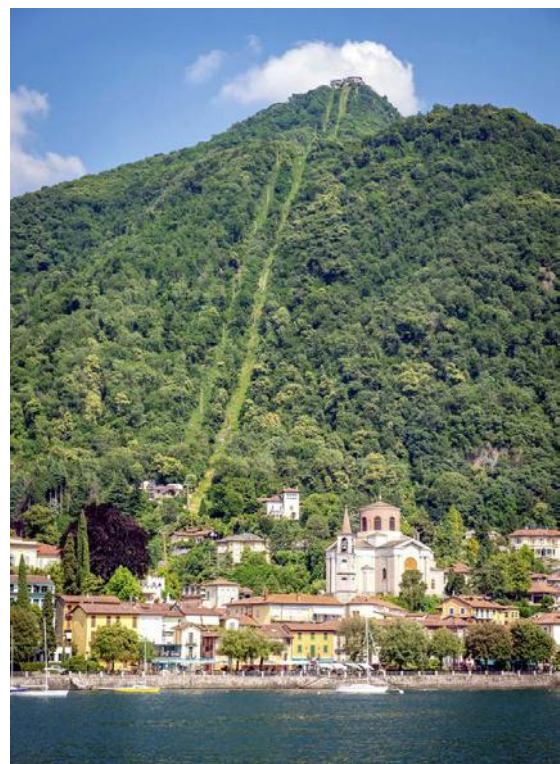
LE VALLI ALL'INTERNO
DELLA SPONDA LOMBARDA
RISERVANO INCANTEVOLI
BORGHI DIPINTI E PRODOTTI
TIPICI, ANCHE DOP

Le valli varesine più settentrionali, che si affacciano sulla sponda lombarda del lago Maggiore, rappresentano un patrimonio turistico spesso ancora da scoprire attraverso borghi rivieraschi e paesi dipinti, una fitta rete di vie ciclabili e sentieri che collegano fattorie e agriturismi con una deliziosa offerta di prodotti tipici. Il più importante per biodiversità dei luoghi è la Formaggella del Luinese Dop, un caprino dal sapore dolce e dall'aroma delicato. "Allevo un centinaio di capre Nera di Verzasca, razza che corre il rischio di estinzione, alla quale il formaggio e la manutenzione della montagna è strettamente legato. Per questa ragione dobbiamo salvarla" dice con toni fermi, ma pacati, il giovane Riccardo Mocellin a Monvalle, località dove trascorre l'inverno.

Si procede verso Nord lungo la strada lacustre e una serie di curve introduce Laveno Mombello, con il porto amato dai velisti. Alla passeggiata sotto i portici le coppie preferiscono il romantico Parco delle Torrazze. Chi ama i paesi dipinti lascia la costa e s'infila in Valcuvia verso Arcumeggia, una galleria d'arte a cielo aperto a cui contribuiscono gli affreschi sulle facciate delle case realizzati da artisti contemporanei.

In Valtravaglia la merenda si fa a base di pane e formaggio. Ideale quello vaccino fresco, morbido e profumato dell'Azienda

A destra, Laveno Mombello, sulla sponda orientale del Lago Maggiore e ai piedi del Monte Sasso del Ferro. Dal paese partono sentieri che si arrampicano sui monti, regalando panorami di grande bellezza.



A sinistra, le rare capre di razza Nera di Verzasca e il tipico formaggio che si ricava dal loro latte: la Formaggella del Luinese Dop, prodotta nella provincia di Varese.

In basso, il borgo di Monvalle, affacciato sul lago e con un porto naturale.



Agricola La Betulla. Sana e naturale è anche l'alternativa proposta dall'Apicoltura Baldin di Brenta, con pane e miele d'acacia, pluripremiato nei concorsi dell'Associazione Apicoltori Lombardi. A Luino vale la pena percorrere l'ultimo tratto di panoramico lungolago, che regala scenari alpini. Se si passa di mercoledì bisogna fermarsi: si possono incontrare alcuni piccoli produttori locali al mercato settimanale, uno dei maggiori d'Europa, con oltre 300 espositori.

Risalendo la Val Dumentina ci si fa incontro Runo, pittoresco borgo anche questo impreziosito da affreschi dipinti sulle facciate



A sinistra, i mieli di Apicoltura Baldin, con punto vendita a Brenta. Quello acacia si è classificato tra i migliori della Lombardia.

In basso, il violino di capra servito all'agriturismo Pian del Lares, a Maccagno, con vendita diretta; veduta di Curiglia, nella Val Veddasca.



ALAMY/IPA (3)



delle abitazioni. Proprio a Dumenza nacque nel 1500 Bartolomeo Scappi, autore del maggiore trattato di cucina rinascimentale e cucciniere dei papi Pio IV e Pio V. Salendo per Agra e Curiglia la tappa successiva può essere Monteviasco, il borgo appeso a un filo. Incastonato nelle Prealpi che sovrastano il lago Maggiore, ci si arriva solo salendo a piedi o con l'aiuto della funivia. Vale la pena passeggiare tra gli edifici rurali costruiti in pietra con ballatoi di legno calati nella particolare struttura urbana dalla pavimentazione a ciottoli (rizzada). Chi ama scrutare il cielo, può fissare un appuntamento notturno all'osservatorio astronomico e fermarsi per la notte all'agriturismo Kedo. La mattina seguente si può seguire un laboratorio di

produzione di pane e, dopo uno spuntino a base di salametti di capra e sottoli di erbe coltivate e spontanee, giungere a Maccagno, a riva del lago. Nel Museo Civico Parisi Valle sono custodite oltre 2000 opere di autori moderni e contemporanei che vale la pena conoscere, per poi navigare lungo la costa fino a Pino, oppure continuare attraverso i panoramici borghi della Val Veddasca. Tra fontane e lavatoi di Garabiolo e il buen retiro di svizzeri, tedeschi e olandesi quale è Armio. Nel vecchio circolo di paese dove si giocava a carte è stata di recente aperta una bottega con i prodotti tipici della valle.

Chi vuole fare una merenda da leccarsi i baffi prenota all'agriturismo Pian del Lares abbinando il violino di capra, il prosciuttino che si ottiene dopo un'accurata stagionatura, ai formaggi freschi. Bisogna trovare il tempo per scoprire gli innumerevoli utilizzi del miele insieme a William Magnocavallo nella sua bottega di Campagnano. Ma se ci si vuole riempire gli occhi di bellezza si raggiunge la chiesetta di San Rocco: il panorama che si gode è impagabile.

TACCUINO DI VIAGGIO

**AZIENDA AGRICOLA
RICCARDO MOCELLIN**
VIA XXV APRILE 41,
MONVALLE (VA)
RICCARDO.MO94@
GMAIL.COM

**AZIENDA AGRICOLA
LA BETULLA**
VIA BELMONTE 7,
BREZZO DI BEDERO (VA)
TEL. 3477974374

APICOLTURA BALDIN
VIA GIUSEPPE VERDI 66,
BRENTA (VA)
TEL. 3882530266

AGRITURISMO KEDO
LOC. MONTEVIASCO,
CURIGLIA CON
MONTEVIASCO (VA)
TEL. 3334306701

**A BÜTEGHE
DA LAURETTA**
VIA LIBERO SAREDI SNC
ARMIO (VA)
TEL. 3341240870

**AGRITURISMO
PIAN DEL LARES**
VIA PETROLO 18,
MACCAGNO CON PINO
E VEDDASCA (VA)
TEL. 0332558178

nel numero di febbraio



Voglia di **RAGÙ**? Di carne, ma non solo, anche di legumi, salumi e ortaggi. Da accompagnare alla pasta e pure al pane. E poi parliamo di **RISO**: culture, varietà tradizionali e selezioni contemporanee. E di **CONSERVE**, cui dedicare qualche pigra ora di un pomeriggio invernale. Tempo di Carnevale, tempo di frittelle, anzi di **KRAPFEN**. Perché sì, con l'impasto dei morbidi lievitati sud (e nord) tirolesi si preparano tante delizie diverse. E poi ci sono ghiotte riscoperte: i **FINOCCHI** di Capo Rizzuto, la **JOTA**...

in edicola dal 24 gennaio

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

gennaio 2024

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Ivana Novelli - ivana.novelli@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkémia, Alessandra Avallone, Aura Basso, Carlo Cambi, Vittorio Castellani, Laura Cereda, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Ambra Poli, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Laura Spinelli, Michele Tabozzi, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione
- Via Vittor Pisani, 28, 20124 - Milano (MI)

Liquidatore: Lorenzo Costa
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28
20124 - Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1
- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 - 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008

Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito <https://arretrati.pressdi.it>

Regolamento Europeo 2016/679

Il titolare del trattamento dei dati personali utilizzati è Stile Italia Edizioni S.r.l.

Gli interessati possono esercitare i diritti previsti dal citato Regolamento EU 2016/679 inviando email all'indirizzo: privacy@laverita.info (oppure web@stileitaliaedizioni.it)

Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link <https://stileitaliaedizioni.it/privacy-policy>



Accertamento n. 35 - Certificato n. 9229
rilasciato il giorno 08/03/2023
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

- ALESSI, alessi.com
- ART FROM ITALY, artfromitaly.it
- ASA SELECTION, asa-selection.com
- BERLUCCHI, berlucchi.it
- BITOSS HOME, bitossihome.it
- CASA SHOP, it.casashops.com
- CATERINA VON WEISS, caterinavonweiss.eu
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CHS, chsgroup.com
- COSTA NOVA, distr. livellara.com
- CORAVIN, DISTR. DA SCHOENHUBER, schoenhuber.com - coravin.it
- CHRISTIAN FISCHBACHER, fischbacher.com
- CUP & CO, cup-co.it
- DOMENICO MORI, domenicomori.it
- ENOTECA VINO AL VINO, vinoalvino.shop
- ETSY, etsy.com
- FAZZINI, fazzinihome.com
- FLORIRÀ UN GIARDINO, florirangiardino.com
- FOLK MAGDA MASANO, magdamasano.it
- FOODSAVER, foodsaveritalia.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- GEORGE JENSEN, georgjensen.com
- GIOVELAB, giovelab.it
- ICHENDORF, ichendorf milano.com
- JARS CERAMISTES, jarsceramistes.com
- KASANOVA, kasanova.com
- KEVALA, bystudiowar.com
- LA FABBRICA DEL LINO, lafabbricadelino.com
- L'ARTE NEL POZZO, artelnepozzo.it
- LA TOPAIA, shop.latopaia.com
- LEAVES CERAMICS, leavesceramics.com
- LINUM, linumdesign.com
- LIVELLARA, livellara.com
- LSA INTERNATIONAL, DISTR. MAINO, mainocarlo.it
- LUCA PEDONE PER CLAYLAB, claylab.it
- MAISONS DU MONDE, maisonsdumonde.com
- MARIO LUCA GIUSTI, mariolucagiusti.it
- MARMOLOVE, marmolove.com
- MEPPA, meppa.it
- MVH, mvh.it
- NOVITÀ HOME, novitahome.com
- ONCE MILANO, oncemilano.com
- ORISSA MOBILI COLONIALI, orissa.it
- PADERNO, paderno.it
- PINTI INOX, pintinox.it
- PRADA, prada.com
- PULLTEX, distr. schpenuber.com
- RIESS, riess.at
- SAMBONET, sambonet.com
- SANDRA FAGGIANO, sandrafaggiano.com
- SERAX, serax.com
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- STAMPERIA BERTOZZI, bertozzi.store
- STAUB, distr. zwilling.com
- STEFANO TONIOLO CERAMICHE, etsy.com
- STELTON, stelton.com
- TESCOMA, tescomaonline.com
- WAF, distr. schoenhuber.com
- ZAFFERANO, zafferaoitalia.com
- ZARA, zara.com
- ZARA HOME, zarahome.com

IL FUTURO È UNA REALTÀ TANGIBILE

© srazda / Adobe Stock

Il Gruppo FS è impegnato
nello sviluppo di una mobilità sempre
più integrata, sostenibile e digitale.

fsitaliane.it



Giovanni Rana
RANA

**Per fare un tortellino così,
ne devi aver fatti di tortellini.**



Una sfoglia così ruvida e porosa
che trattiene meglio il sugo.

Nuovi Sfogliagrezza. Ancora una volta, ancora più buoni.